الكوش نفيسة

الجديد في المطبخ المغربي

- السلاطة
- اللحم
- السمك

- الدجاج
- الحساء
- الحلويات

الجديد في المطبخ المغربي

80 د.

www.cuisine4arabe.com

سلاطة تسواز

المقادير :

- 2 حبات من الجزر
- 4 حبات من الطماطم
- 2 بيضات
- قليل من البقدونس
- قليل من البصل
- 2 حبات من البطاطس
- 2 حبات من البربا
- قليل من الطون
- قليل من المايونيز
- 6 من أوراق الخص
- قليل من الزيتون الأسود

- مقادير الصلصة :

- 1 ملعقة مايونيز
- 2 معالق كبار من الزيت
- ملح حسب الذوق
- قليل من البزار
- 2 معالق كبار من الخل

الطريقة :

غسل الجزر جيدا وينقى ويقطع على شكل الشعرية الرقيقة جدا ويترك جانبا، كذلك البطاطس تنقى وتقطع على شكل مكعبات و تسلق في الماء مع قليل من الملح بعدما تنضج تغطى وتترك حتى تبرد، وكذلك البربا تغسل جيدا وتسلق وتقطع لى مكعبات، أما الطماطم تقطع إلى شرائح .

أخذ صحن تزين الجوانب بشرائح الطماطم وأوراق الخص، نأخذ البطاطس تضيف لها قليل من البصل المفروم وبقدونس المفروم، توضع في صحن كذلك الجزر ضيف له قليل من الخل والملح ويوضع هو الآخر في الصحن للتقديم وكذلك البربا قشر وتقطع إلى مكعبات يضاف لها قليل من الملح والخل والزيت، توضع في صحن التقديم .

سلق البيض ويوضع بعد تقطيعه إلى أربعة أطراف لتزين به السلاطة مع الطون.

- إعداد الصلصة :

أخذ إناء يخلط فيه كل من الخل، الزيت، المايونيز، البزار والملح .

وضع هذه الصلصا على وجه السلاطة، تزين بالزيتون الأسود وأوراق البقدونس، قدم باردة .

www.cuisine4arabe.com

سلاطة الأرز والذرة

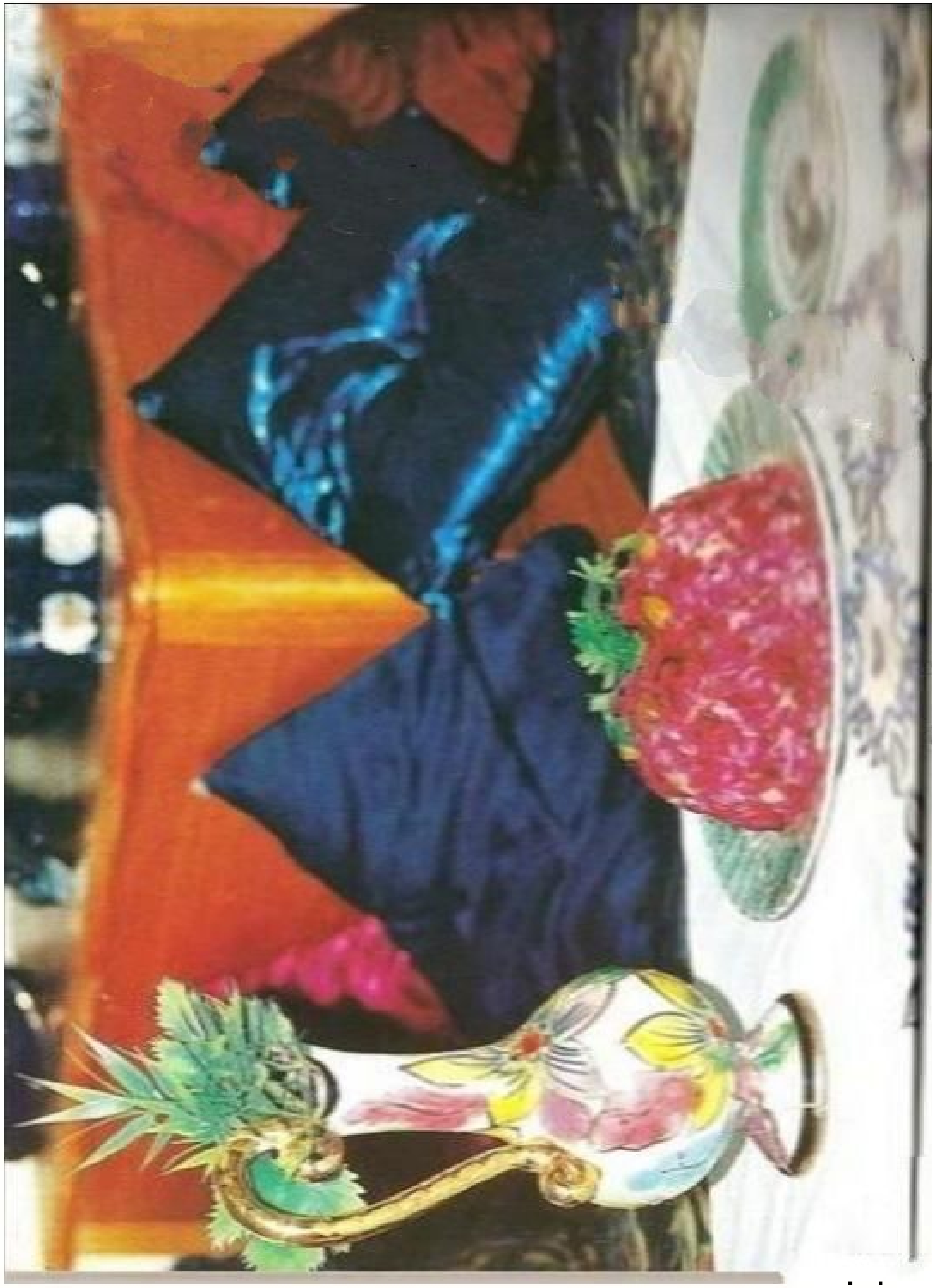
* المقـــاديـــــر :

- 300 غ من الأرز
- حوك من الطون
- 2 معالق كبار من الزيت
- كأس كبير من الذرة
- قليل من البقدونس
- قليل من البصل المفروم
- 2 معالق كبار من المايونيز

* الطــريقـــة :

يغسل الأرز ويسلق مع قليل من الملح والزيت، بعد ذلك تضعه في إناء يترك حتى يبرد، يضاف له كل من الذرة، بقدونس، الطون، الزيت، الملح حسب الذوق والمايونيز، تقدم باردة مزينة بأوراق الخص .

www.cuisine4arabe.com



سلاطة الأرز بالبريا والطون

• المقـــاديـــر :

250 غ من الأرز

قليل من البزار

1 بيضة مسلوقة

400 غ من البريا

ملح حسب الذوق

2 معالق المايونيز

2 معالق من الخل

قليل من البقدونس

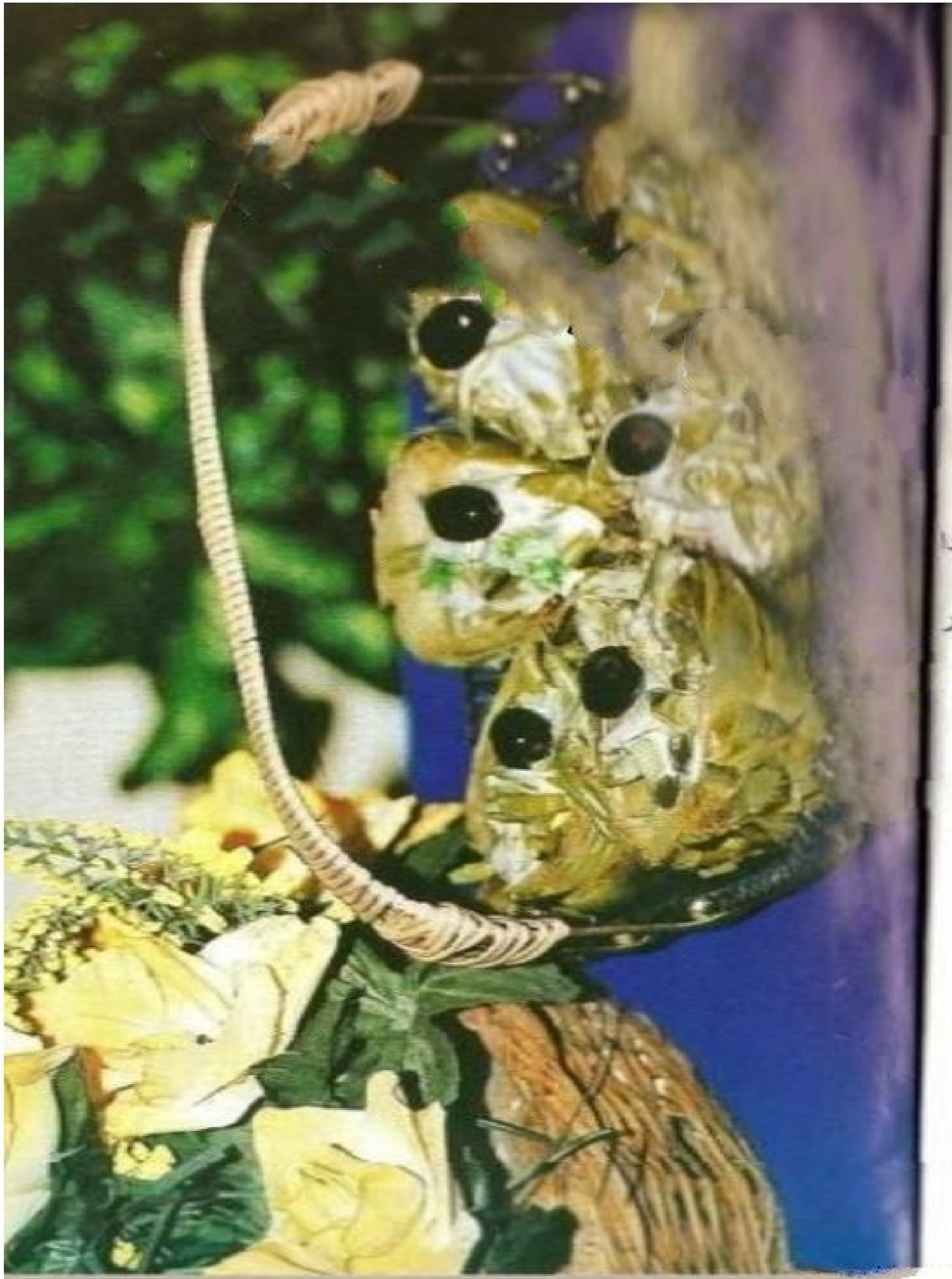
• الطـــريقـــة :

يغسل الأرز ويسلق مع قليل من الملح، بعد ذلك يصفى من الماء ويترك حتى يبرد .

تسلق البريا، تطحن، تخلط مع الأرز، تترك حتى تبرد وتضاف البيضة مقطعة إلى مكعبات صغيرة جدا .

يضاف كل من المايونيز، بقدونس المفروم والطون، البزار، الخل وأخيرا الملح حسب الذوق، تقدم باردا .

www.cuisine4arabe.com



سلاطة القوق المحشي

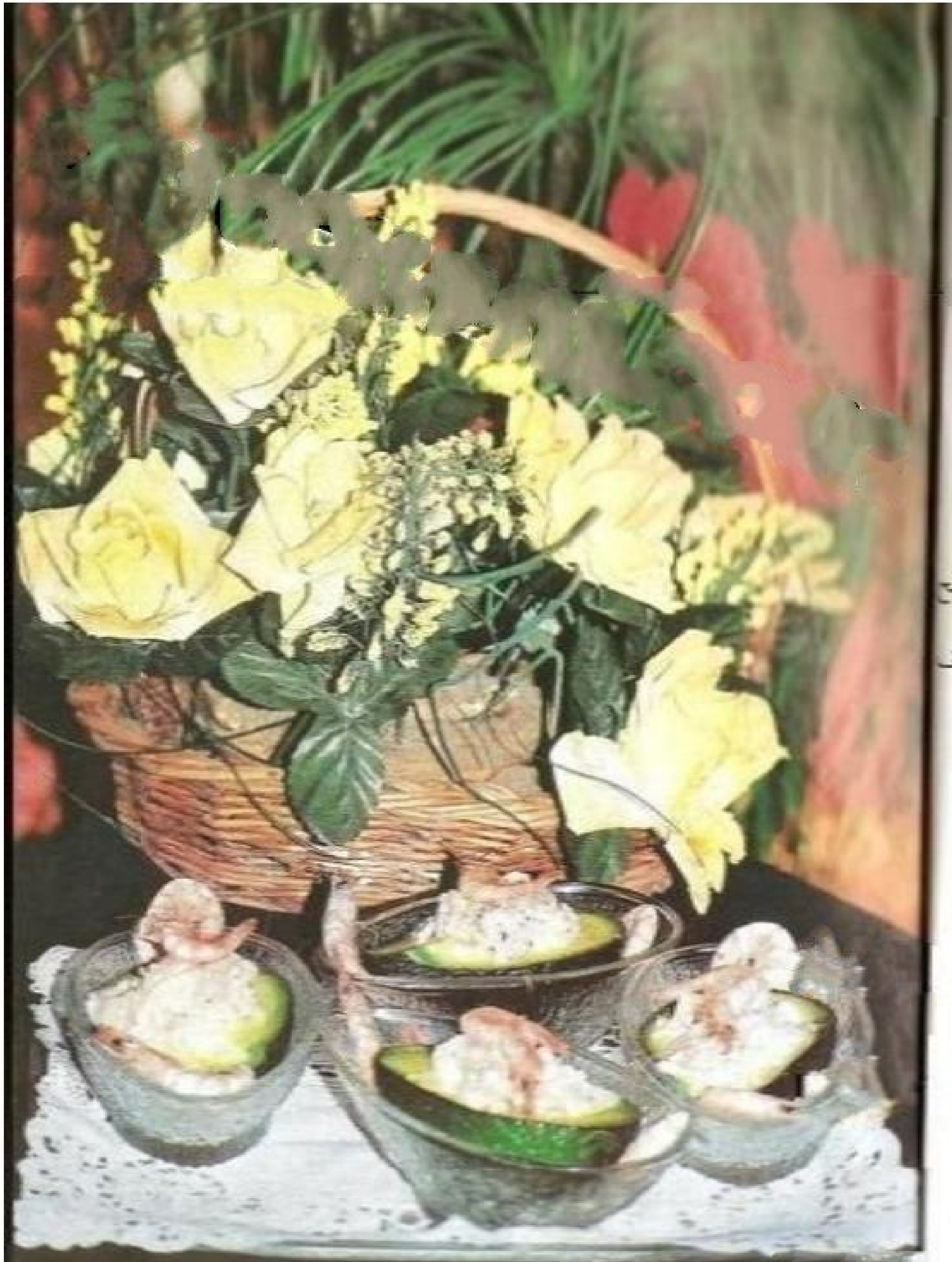
* المقادير :

700 غ من القوق
قليل من البصل
ملح حسب الذوق
2 معالق مايونيز
200 غ من اللوبيا الخضراء
قليل من بقدونس مفروم
قليل من الابيزار

* الطريقة :

تغسل اللوبيا جيدا، تنقى وتسلق في الماء وقليل من الملح، وكذلك القوق يغسل جيدا وتقص رؤوسه ويضع في طنجرة بالماء، ويترك حتى ينضج .
تأخذ اللوبيا، يضاف لها كل من البصل المفروم وبقدونس مفروم والملح والبيزار والمايونيز .
يؤخذ القوق ويحشى وسطه بالخليط اللوبيا، يقدم في صحن بارد بغلك

www.cuisine4arabe.com



سلاطة الأفوكا بالقمرون

*** المقادير :**

3 حبات من الأفوكا
400 غ من القمرون
قليل من البقدونس
ملعقة كبيرة من الزيت
ملعقة كبيرة مايونيز
قليل من الإبيزار والملح
حسب الذوق

*** الطريقة :**

يغسل القمرون ويسلق ويقشر، نظيف له كل من مايونيز وبقدونس مفروم والملح والإبيزار والزيت .

يقسم الأفوكا إلى اثنين وينزع النواة الموجودة وسطه، في صحن التقديم تصفف أنصاص الأفوكا وتحشى بخليط القمرون وتقدم باردا .

www.cuisine4arabe.com

سلاطة الشكشوكة

• المقـــاديـــــر :

500 غ من الطماطم
قليل من القصبر والمعدنس
قليل من الفلفلة الحلوة
500 غ فليفلة
4 فصوص الثوم
قليل من الكمون
الملح حسب الذوق
كأس صغير من الزيت

• الطـــريقـــــة :

نأخذ الطنجرة، يوضع فيها كل من الزيت، الفليفلة المشواة المقشرة المقطعة إلى شرائح رقيقة فوق نار متوسطة مع التحريك من حين إلى آخر .
تضاف الطماطم المقشورة منزوعة البزر، يضاف الكمون الفلفلة،الملح، الثوم المحكوك مع مواصلة التحريك من حين لآخر حتى يتشرب من المرق تماما .

سلاطة الجزر والبرتقال

• المقــاديـــــر :

300 غ من الجزر
600 غ من البرتقال
سكر حسب الذوق
قليل من القرفة
ملعقة من ماء زهار
عصير نصف حامضة

• الطـــريقـــة :

يعصر البرتقال ويضاف له كل من عصير الحامض والسكر وماء زهار ويترك جانبا .
يقشر الجزر وينزع نواه ويغسل جيدا، ثم يطحن ويخلط مع عصير البرتقال والقرفة مع التحريك جيدا، يقدم باردا .

سلاطة الأفوكا بالأرز والبيض

• المقــاديـــــر :

3 حبات من الأفوكا
قليل من بصل مفروم
300 غ من الأرز
ملح حسب الذوق
2 بيضات
2 معالق مايونيز
قليل من البقدونس
ملعقة كبيرة من الزيت
2 معالق الخل

• الطـــريقـــة :

تغسل الأفوكا وتقسم إلى إثنين، يغسل الأرز ويوضع في كسرولة مع الماء وقليل من الملح ويترك حتى ينضج .
نضع الأرز في إناء يترك حتى يبرد، يضاف له كل من البقدونس المفروم والبصل المفروم والزيت، ثم الخل والبيض المسلوق مقطع إلى قطع صغيرة جدا .
وأخيرا المايونيز، يخلط جيدا، يحشى وسط نصف الأفوكا، تزين بأوراق البقدونس توضع في صحن التقديم، تقدم باردا .

www.cuisine4arabe.com

سـلاطـة البـاذنجـان

• المقــاديـــر :

- 500 غ من الباذنجان
- قليل من البقدونس
- الملح حسب الذوق
- ملعقة صغيرة من الفلفل الحلــــــــوة
- 4 فصوص من الثوم
- 4 معالق كبار من الزيت
- ملعقة صغيرة من الكمون
- 4 معالق كبار من الخل

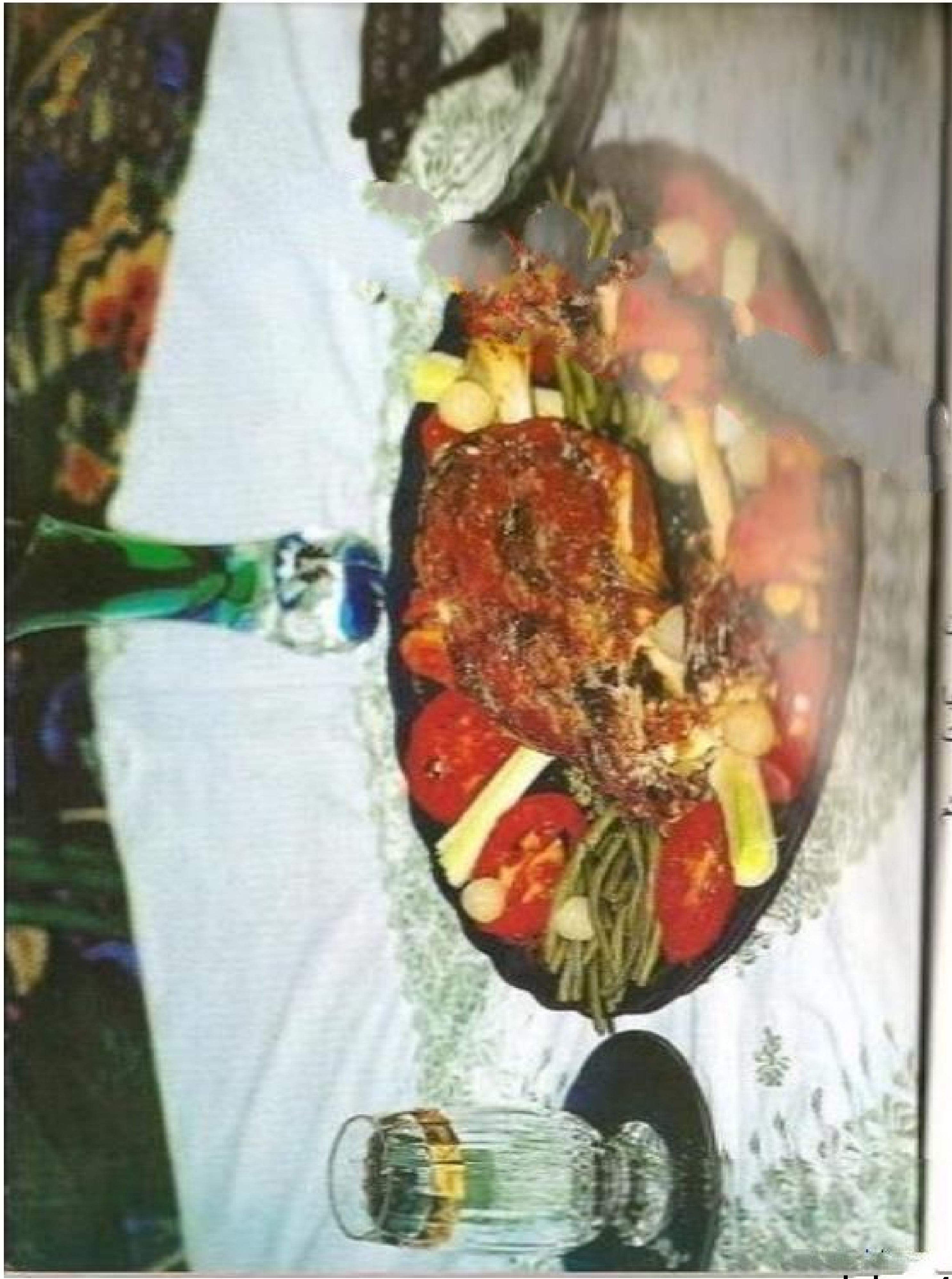
• الطـــريقـــة :

يغسل باذنجان وينزع منه الذيل والوريقات، يقسم على أربعة ويسلق في الماء لمدة 15 دقيقة .

يصفى من الماء، يترك حتى يبرد، يخلط كل من الثوم المطحون، بقدونس مفروم الكامون الفلفل، الزيت والخل والملح، يخلطون جيدا، يوضعوا على وجه باذنجان يقدم باردا .

اللـــحـــوم

www.cuisine4arabe.com



الجيكـــو محمـــر

• المقـــاديـــر :

2 كيلو من جيكو	كأس صغير من الزيت
300 غ من كبد الغنم	قليل من بقدونس
3 فصوص من الثوم	قليل من الملح والبيزار
1 بصلة صغيرة	50 غ الزبدة

• الطـــريقـــة :

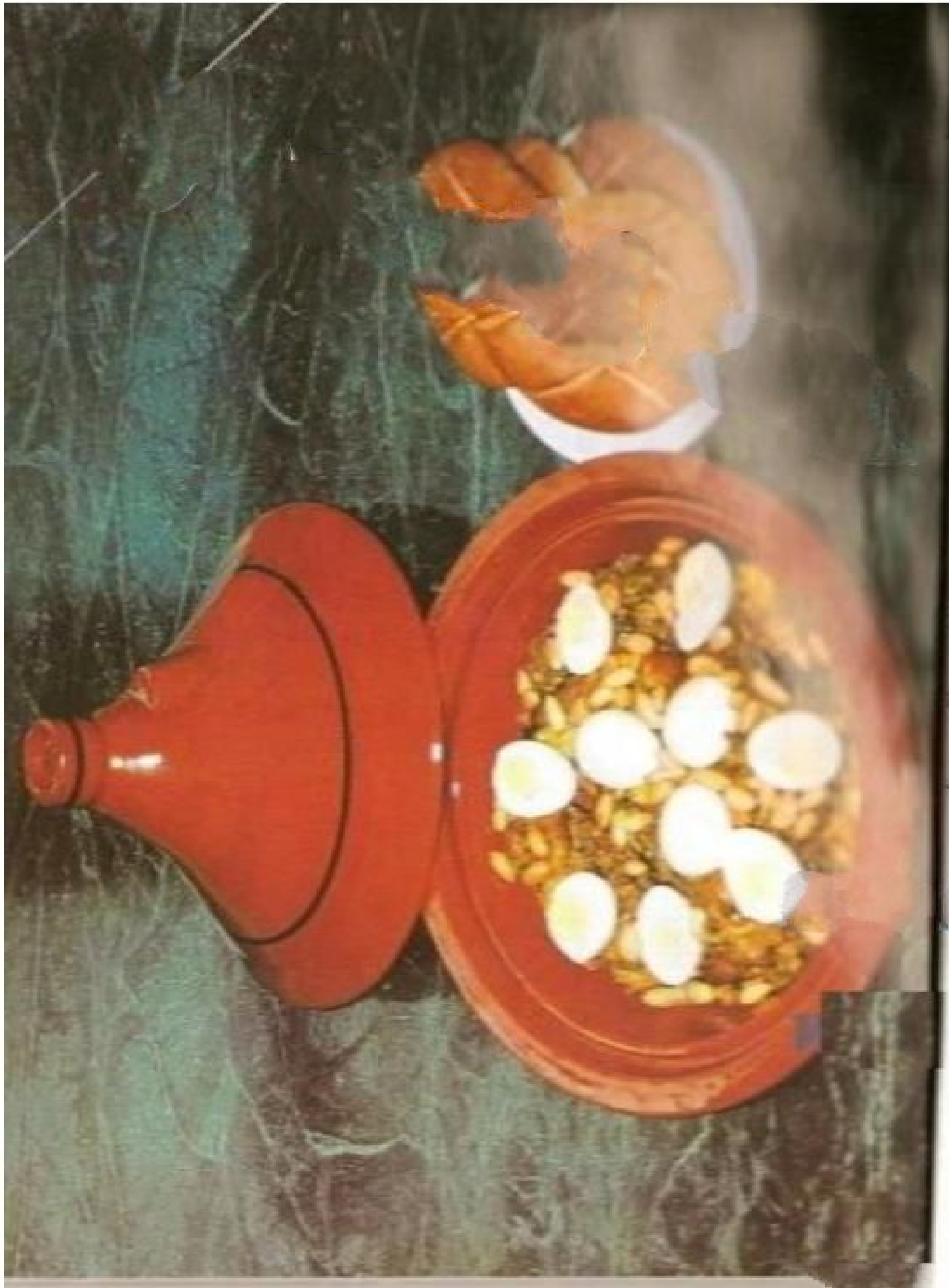
نضع كسرولة فوق نار هادئة، يضاف الزبدة، 2 فصوص ثوم، بقدونس وقليل من الملح والبيزار مع التحريك من حين لآخر .

نضيف الكبدة مقطعة قطع صغيرة، نتركها فوق نار هادئة لمدة 10 دقائق تقريبا يعمر بها الجيكو بعد فتحه وإزالة عظمه، يخلط، يوضع في طنجرة يضاف الزيت والملح والبيزار والبصل المفروم .

يترك لينضج مدة ساعة تقريبا، نأخذ الجيكو ويدهن بالزبدة ويحمر من الوجهين ثم يقدم في صحن مع أوراق الخص .

ملاحظة : يمكن استبدال الخس بأنواع من السلاطات.

www.cuisine4arabe.com



لحم البقر مع البيض واللوز

• **المقـــاديـــر :**

كيلو ونصف لحم البقر	قليل من بقدونس
كأس من الزيت	1/2 ملعقة من السمن الحار
البيزار والملح حسب الذوق	1/2 ملعقة من الثوم محكوك
الزعفران العادي والزعفران الحر	4 بيضات + 200 غ لوز
بصلتـــــــان	

• **الطـــريقـــــة :**

يقطع اللحم، يغسل ويوضع في إناء التخليط، يضاف البقدونس المفروم والبصل المفروم والملح والبيزار والثوم المحكوك وكأس صغير من الماء بالإضافة الزعفران العادي .

تخلط هذه العناصر جيداء، تترك مدة نصف ساعة، بعد ذلك توضع في طنجرة يضاف الزيت والزعفران الحر فوق نار هادئة مع التحريك من حين لآخر .

تترك لتنضج مدة ساعة تقريباء، يسلق اللوز ويقلى ويسلق البيض، تضع اللحم في صحن التقديم وتزين بالبيض واللوز .

www.cuisine4arabe.com

كتــف الغنمــي معمر

* المقـــاديـــــر :

كتف غنمي يزن كيلو ونصف
ملعقة صغيرة من الزبدة
ربع ملعقة من الزعفران
100 من الشعرية الصينية
قليل من البقدونس
كأس صغير من الزيت
1 ملعقة من البيزار
1 بصلة كبيرة
100 غ من الكفتة +2 فصوص الثوم
1/4 ملعقة سكنجبير + ملح

* الطـــريقـــــة :

نأخذ إناء، يخلط فيه كل من البصل المفروم، البيزار، ملح، السكنجبير والزعفران يذهن الكتف بهذا الخليط، ويترك جانبا لمدة 1/2 ساعة، نأخذ كسرولة، يوضع فيها الزبدة، قليل من الملح والبيزار والثوم ومعدنوس مفرومين، يوضعوا فوق نار هادئة مع التحريك، يضاف الكفتة مع التحريك المستمر، نأخذ الشعرية نضعها فوق النار حتى الغليان ثم تصفى وتقطع، تضاف على خليط الكفتة، تخلط جيدا، تترك حتى تبرد ثم يعمر بها الكتف .
يوضع في طاوة، نظيف عليه الزيت والماء، يترك حتى تتطرى لمدة ساعة ونصف تقريبا، تدهن بالزبدة وتحمر تقدم في صحن مع أوراق الخص .

كوطليط الغنمي مشوي

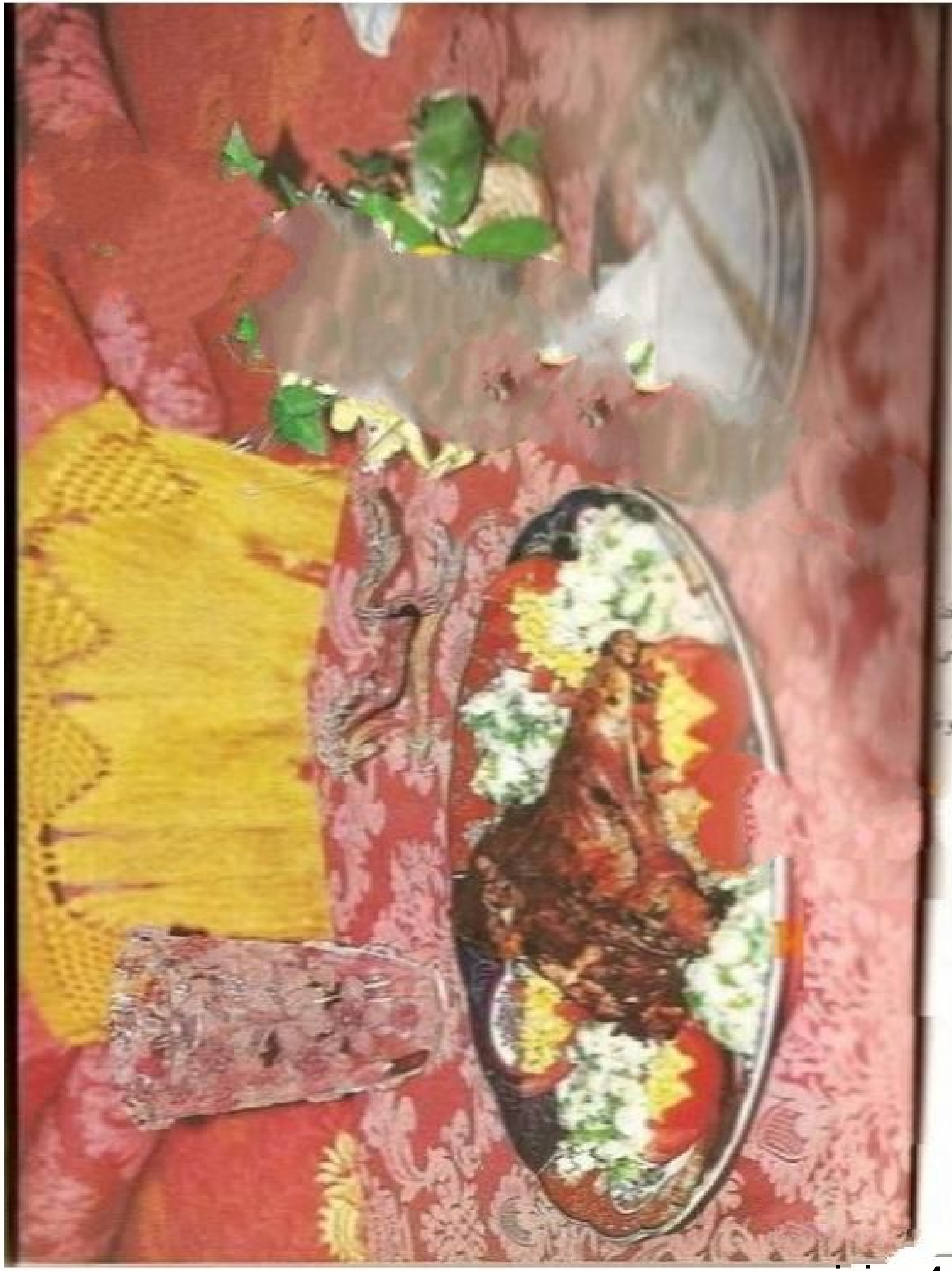
* المقـــاديـــــر :

1 كيلو كوطليط
1 بصلة + ملح حسب الذوق
باقة من بقدونس + البيزار
2 معالق كبار من الزيت
ملعقة صغيرة كامون
250 من الخص

* الطـــريقـــــة :

يخلط في إناء كل من الزيت، الملح، الكمون، البيزار والبصل وبقدونس [illegible]
يدهن اللحم ويترك في هذا الخليط لمدة ساعة، بعد ذلك نأخذ الكوطليطات، [illegible]
في الشواية يترك فوق نار حتى يتحمر من الوجهين، يفرش الصحن بالخص [illegible]
ساخنا .

www.cuisine4arabe.com



ضلعة الغنمي مبخرة

*** المقادير :**

- 2 كيلو من لحم غنمي الكتف
- قليل من البقدونس
- 1/2 كأس من الزيت
- 50 غ الزبدة
- 500 غ من البصل
- الملح + ملعقة من الكامون
- 4 فصوص من الثوم
- 500 غ البطاطس مسلوقة

*** الطريقة :**

يخلط الزيت والثوم والملح والكامون، يغسل اللحم ويدهن بهذا الخليط، تأخذ الكسكاس، يفرش فيه البصل دوائر وأوراق البقدونس ويوضع اللحم فوقهم ويغطى بقطعة من البلاستيك ويترك ليتبخر لمدة ساعتين تقريبا .

تأخذ صحن دائري، توضع فيه البطاطس مدهونة بالزبدة و كذلك الطماطم محشوة بالذرة.

www.cuisine4arabe.com

فخذ الغنمي محمر بالتقلية

• المقادير :

كيلو ونصف من اللحم
كأس شاي من الزيت
ملعقة صغيرة ثوم مطحون
قليل من البيزار والملح
1 بصلة كبيرة
قليل من البقدونس
500 غ من البصل
150 غ من الزبيب
100 من اللوز مقشر مقلـــي
قليل من الزعفران
ملعقة من القرفة
ملعقة كبيرة من الزبدة
2 معالق كبار من السكر

• الطريقـــة :

تأخذ اللحم، تقسم إلى أطراف صغيرة بعد غسلها، توضع في طنجرة، يضاف لها كل من البصل المفروم + ثوم بقدونس ثم الملح والبيزار حسب الذوق يضاف الماءيترك فوق نار حتى ينضج، في هذه المدة، تأخذ البصل، تقطع إلى شرائح توضع في كسرولة فوق نار هادئة. يضاف لها كل من الزبدة والزعفران وكأس من الماء، يترك مدة 1/4 ساعة ويضاف كل من القرفة والسكر والزيت مع التحريك من حين لآخر، ثم نضيف اللوز المقلي يترك جانبا. يؤخذ اللحم ويوضع في فرن حتى يتحمر، يوضع في صحن، يزين بالبصل والزبيب واللوز ويقدم .

طاجين اللحم بالحامض والزيتون

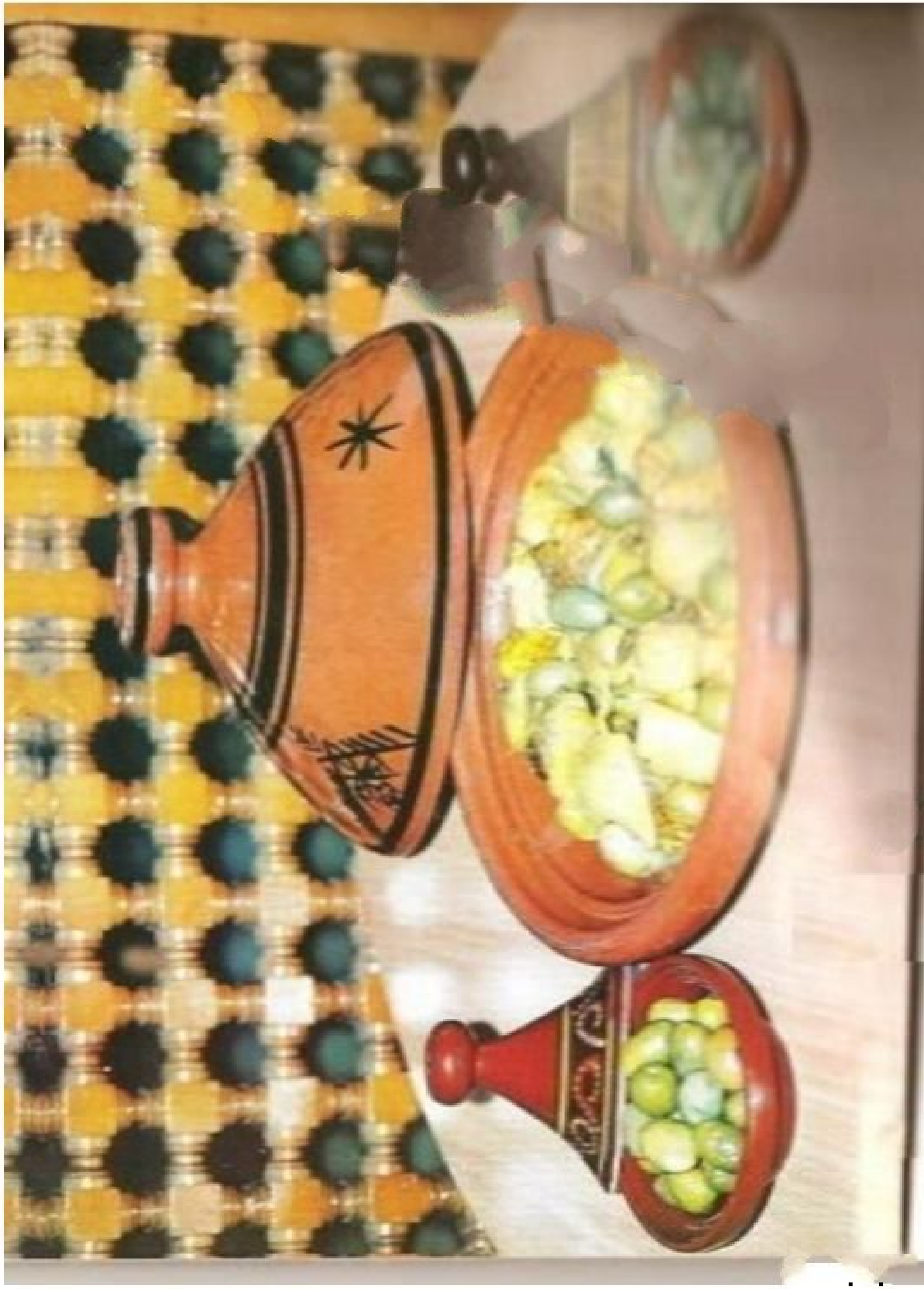
• المقـــادير :

كيلو من اللحم
قليل من الزيت
قليل من البزار
نصف ملعقة ثوم مطحون
بصلتـــــان
الملح حسب الذوق
الزعفران + البقدونس
2 حمضات مرقدين
200 غ من الزيتون

• الطريقـــة :

تأخذ الطاجين، يوضع فيه اللحم المقطوع، يضاف كل من البصل المفروم والبقدونس والزيت، ثم باقي التوابل المذكورة، يوضع فوق نار متوسطة مع التحريك من حين لآخر .
يضاف قليل من الماء، ويترك الكل حتى ينضج، يغسل الزيتون والحامض مقطع إلى شرائح .
يضاف إليه قليل من مرق اللحم ويترك مدة 5 دقائق، بعد ذلك يرصف فوق اللحوم ويقدم .

www.cuisine4arabe.com



طاجين البسباس والزيتون

• المقادير :

- كيلو من لحم الغنمي
- بصلتان
- بيزار + زعفران
- كيلو من البسباس
- نصف كأس الزيت العادية
- نصف كأس زيت عود
- 1/2 ملعقة صغيرة من الثوم المفروم
- 200 غ من الزيتون
- الملح حسب الذوق
- 1/4 ملعقة من السكجبير

• الطريقة :

نضع اللحم المغسول والمقطع قطع صغيرة في الطاجين، يضاف إليه البصل مقطع شرائح والثوم ثم الزيت العود والزيت العادية وباقي التوابل المذكورة. يترك على نار حتى يتطرى، يضاف قليل من الماء، يغسل البسباس ويقطع إلى أربعة، يوضع فوق اللحم وكذلك الزيتون، يترك حتى ينضج ويقدم.

www.cuisine4arabe.com

طاجين مخ البكري بالبيض والطماطم

*** المقـــاديـــر :**

500 غ من مخ البكري
باقة من بقدونس وقسبور
ملعقة كبيرة من فلفل حلو
5 بيضات + 1/2 كـأس من الزيت
الملح حسب الذوق
200 غ من الطماطم
ملعقة صغيرة من الثوم
المطحون
ملعقة صغيرة من الكامون
قليل من البزار

*** الطـــريقـــة :**

توضع الطماطم المغسولة والمطحونة في طاجين يضاف له كل من الزيت البقدونس وقسبور المفروم وكذلك الثوم والكامون والملح .
يترك فوق نار متوسطة مع التحريك، يضاف المخ المغسول والمقطع قطع صغيرة يترك حتى ينضج .
قبل النضج بـ 5 دقائق يضاف البيض وقليل من البزار على الوجه، يترك حتى ينضج ويقدم ساخنا .

كبـــاب مغـــدور

المقـــاديـــر :

1 كلغ من اللحم
1/2 كأس من الزيت
الكمون + البزار
ملعقة كبيرة من الزبدة .
6 بيضات
الملح + ملعقة كبيرة موطارد

الطـــريقـــة :

قطع اللحم إلى قطع صغيرة بعد غسلها، توضع في طنجرة، يضاف إليها كل من الثوم، البزار، الكامون، الزيت والزبدة .
يترك فوق نار هادئة مع التحريك من حين لآخر مدة 3 دقائق تقريبا، يخلط البيض والموطارد جيدا، يضاف فوق أطراف اللحم، يترك مدة 5 دقائق ويقدم ساخنا .

[illegible] المغسول

www.cuisine4arabe.com

الكباب

* المقادير :

1/2 كيلو من اللحم
الملح + البيزار
1 بصلة
2 معالق صغار من الزيت
كامون + ملعقة الفلفل الأحمر
بقدونس

* الطريقة :

يقطع اللحم المغسول إلى مكعبات صغيرة يضاف البصل المفروم وكذلك بقدونس الزيت، الملح، البيزار الكامون والفلفل .
يخلطوا جيدا، يتركوا لمدة ساعتان بعد ذلك يوضعوا في قضبان الكباب يوضعوا في الآلة الكهربائية أو على نار الفحم حتى ينضج، يقدم في صحن مفروش بالخص .

www.cuisine4arabe.com

طاجين الكفتة والبيض

• المقـــاديـــر :

1/2 كيلو من اللحم المفـــــروم
قليل من البقدونس
ملعقة صغيرة ثوم مفروم
300 غ من الطماطم
1 بصلة كبيرة
ملعقة صغيرة كامون
2 معالق صغار من الفلفل الحلـــــو
5 بيضات + كأس صغير من الزيت

• الطـــريقـــة :

نأخذ اللحم المفروم، يضاف له كل من الثوم والبصل المفروم + كامون، الملح بقدونس .
يخلط جيدا، نضع الطماطم المحكوكة في طنجرة يضاف الزيت وقليل من التوابل المذكورة فوق نار هادئة مع التحريك .
تلف الكفتة كويرات في حجم كركاعة، تضاف على الطماطم، تترك لمدة 15 دقيقة يضاف البيض، يترك حتى ينضج .

كوطليط بالبرقوق

• المقـــاديـــر :

1/2 كيلو كوطليط
1/2 كيلو برقوق
3 معالق كبار من الزبدة
3 معالق كبار لاجولي
100غ الدقيق
قليل من الملح
قليل من البيزار
كأس كريم فريش

• الطـــريقـــة :

في مقلى، نضع الزبدة ثم توضع على نار متوسطة في صحن نضع الدقيق الملح والبيزار، يخلط الكل .
نضع الكوطليط فوق الدقيق ثم يوضع في الزبدة على النار حتى يتحمر من الوجهين.
يأخذ الكوطليط يوضع في صحن التقديم، نضيف على صلصة الكوطليط البرقوق بعد غسله ثم كريم فريش ولاجولي مع التحريك من حين لآخر لمدة 10 دقائق تقريبا .
يوضع البرقوق فوق الكوطليط ثم يزين بالصلصا المتبقية، يقدم ساخنا .

www.cuisine4arabe.com

الكبـــد مشـــرمـــل

• المقـــاديـــر :

500 غ من الكبد
1 بصلة مفرومة
كأس صغير من الزيت
ملعقة كبيرة فلفل حلو
ملعقة صغيرة من الثوم المحكوك
كامون والملح حسب الـــذوق
قليل من الكسبور والبقدونس
حامضة مرقدة

• الطـــريقـــة :

في طنجرة، توضع الكبدة مغسولة، تقطع على شكل مكعبات، يضاف الزيت الثو
المحكوك، البصل المفروم الكسبور والبقدونس المفروم وباقي التوابل .
توضع الطنجرة فوق نار هادئة مع التحريك من حين لآخر مدة 5 دقائق، يضا
الحامض مرقد مقطع إلى مكعبات صغيرة جدا ويترك لينضج مدة 15 دقيقة تقريبا

www.cuisine4arabe.com

رأس الخـــروف مبخـــر

• المقـــاديـــــر :

1 رأس الخروف
قليل من البزار والملح
1/4 كأس من الزيت
بصلتـــــــان
قليل من البقدونس
4 فصوص من الثوم
ملعقة صغيرة كامون

• الطـــريقـــة :

يغسل رأس الخروف جيدا، في إناء يخلط الملح والزيت، البزار، الكامون ويدهن به رأس الخروف .
تأخذ الكسكاس، تضع وسطه، نصف مقدار البصل مقطع إلى شرائح و 2 فصوص من الثوم وكذلك البقدونس .
تضع رأس الخروف، يضاف ما تبقى من البصل الثوم والبقدونس على الوجه يوضع الكسكاس فوق قدر به ماء .
يغطى بقطعة من البلاستيك، حتى يتشرب الماء وينضج، يقدم ساخنا .

الكرعين بالزبيب والحمص

• المقـــاديـــــر :

1 [illegible]
300 غ من البصل
البزار + الزعفران
كأس من الزيت
باقة من البقدونس
300 غ من الحمص
100 غ من الزبيب
ملح حسب الذوق
6 فصوص من الثوم
100 غ من الزبيب

• الطـــريقـــة :

توضع الكرعين في طنجرة ثم الزيت، البصل والثوم والبقدونس والحمص والملح والبزار ويضيف الماء حتى يتغطى الكورعين .
يترك لينضج مدة ساعتين تقريبا، قبل النضج بربع ساعة يضاف الزبيب يترك الكل حتى ينضج .

www.cuisine4arabe.com

الطيحـــان محشـــو

* **المقـــاديـــــر :**

1 طيحان كبير الحجم
300 غ من الكبد
قليل من قسبرة وبقدونس
ملعقة كامون
الملح حسب الذوق
300 غ من قلب الخروف
100 غ من الشحمة
ملعقة كبيرة من الثوم
قليل من الفلفل الحلو
فلفل حار حسب الذوق

* **الطـــريقـــة :**

يغسل الطيحان ويسلق في الماء دقيقتين، يقطع الكبد والقلب والشحمة إلى مكعبات
يضاف إليهما جميع التوابل المذكورة، ثم تحشى بها الطيحان ويخيط .
نأخذ صينية، تدهن بالزيت، يوضع فيها الطيحان في الفرن حتى ينضج ويتحمر من
الوجهين .

طـرطـيا بـالـلحـم

* **المقـــاديـــــر :**

100 غ من الطماطم
2 ملاعق صغار بقدونس
ملح حسب الذوق
100 غ من البصل
5 بيضات
300 غ هبرة اللحم
قليل من البيزار + كأس زيت

* **الطـــريقـــة :**

يقطع اللحم إلى مكعبات صغيرة جدا، في مقلى، نضع الزيت، البصل المفروم فوق
نار متوسطة مع التحريك .
نضيف اللحم مع التحريك، يرفع من فوق النار، يوضع في إناء ويترك جانبا تقطع
الطماطم إلى مكعبات، تغسل تقلى في الزيت، توضع مع البصل واللحم. نأخذ
إناء، نضع البيض المخفوق والبقدونس المفروم والملح والبيزار نضيف الطماطم
واللحم والبصل، يخلط الكل جيدا .
نأخذ المقلى، نضع فيها الزيت فوق نار متوسطة ويصب فيها الخليط ويترك حتى
يتحمر من الوجهين .

www.cuisine4arabe.com

البريوات بالكفتة

• المقادير :

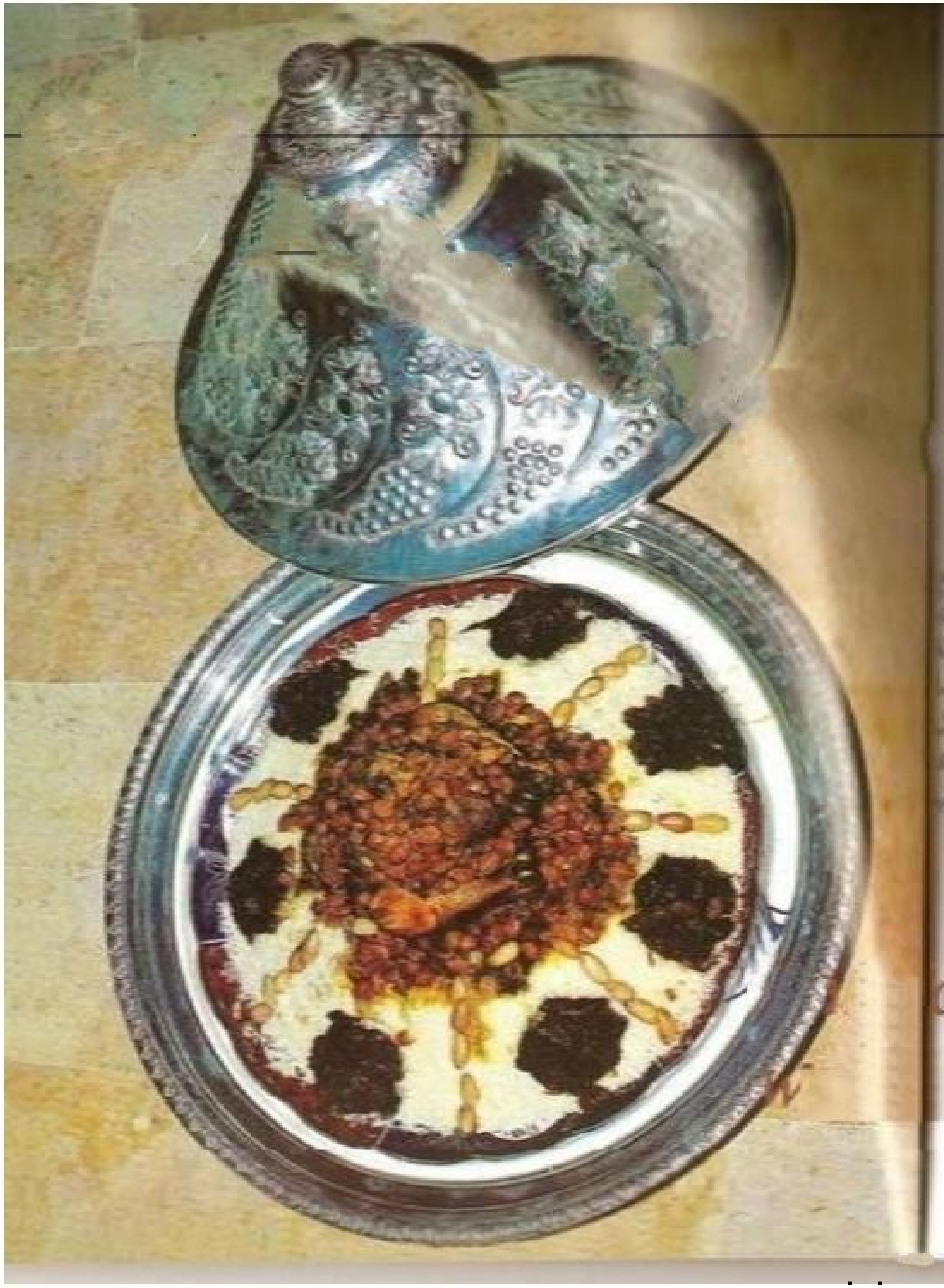
750 غ من ورقة البسطيلة
قليل من قسبرة وبقدنوس
قليل من الزنجبيل
قليل من القرفة
2 حبات من المسكة الحرة
500 غ من الكفتة

1 بصلة كبيرة
ملح حسب الذوق
2 معالق كبار من الزيت
ملعقة صغيرة من فلفل حلو
50 غ الزبدة + 4 بيضات

• الطريقة :

في كسرولة، نضع الزيت والزبدة والبصل المفروم فوق نار هادئة مع التحريك من حين لآخر، يضاف اللحم المفروم مع التحريك، نضيف الملح زنجبيل، القرفة والفلفل والكسبرة والبقدونس ويتركوا فوق نار هادئة، تضاف المسكة الحرة المدقوقة مع التحريك حتى يتشرب المرق كله. يخلط البيض يضاف على الخليط يواصل الخليط والتحريك بضع دقائق يترك الخليط حتى يبرد، تقطع أوراق البسطيلة قياس 20 x 15 سم، على بعد 1 سنتم من حافة الورقة، تضع ملعقة من الخليط ثم تطوى 4 مرات على نفسها في شكل مثلث، يلصق الطرف الآخر من الحاشية بالبيض المخفوق، تقلى البريوات في الزيت حتى يتحمر من الوجهين، يقدم في صحن مزين بأوراق الخص.

www.cuisine4arabe.com



كسكس بالبصل والزبيب واللوز

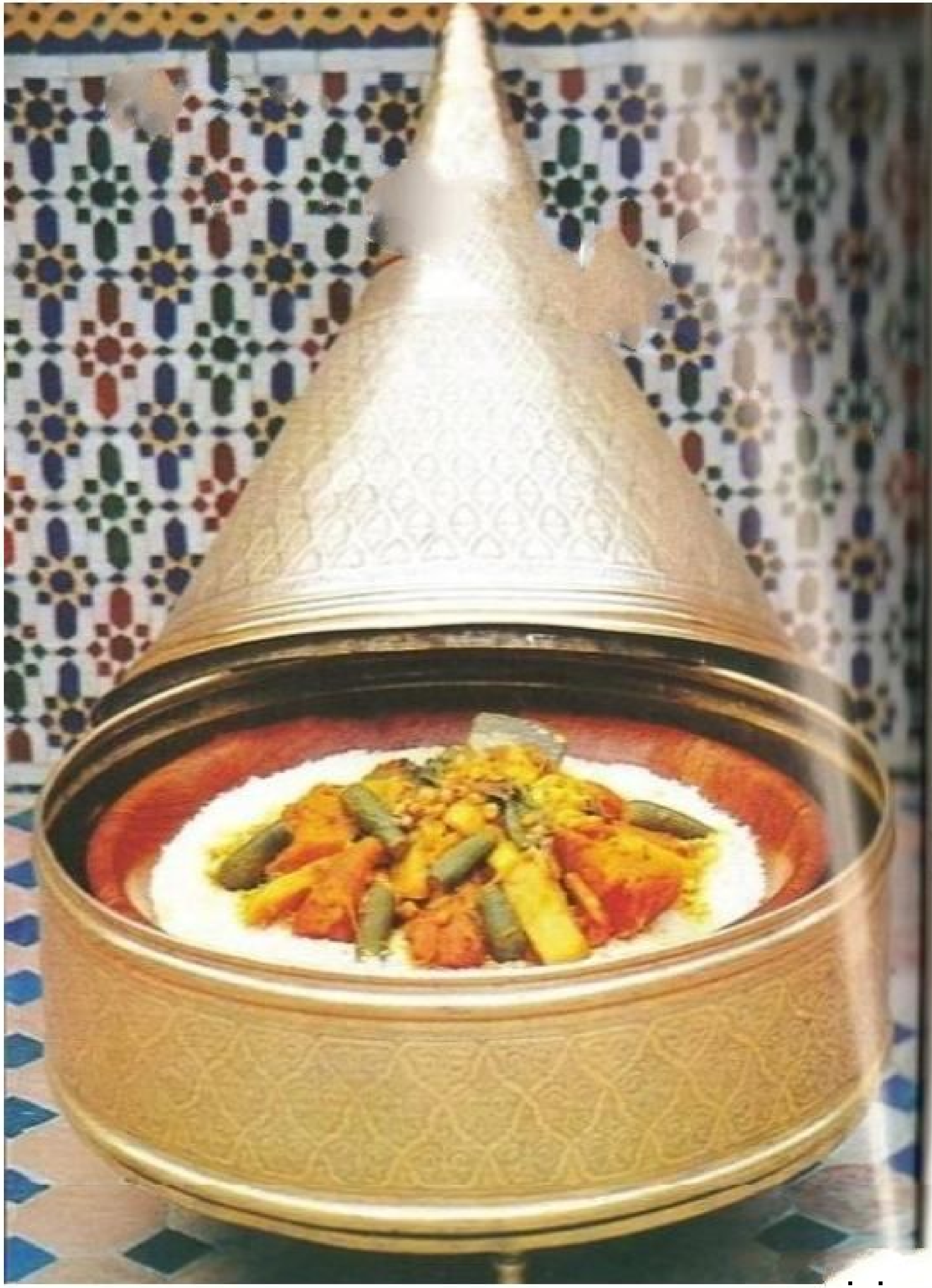
• المقـــاديــــر :

1 كلغ من الكسكس	ملعقة صغيرة بيزار
500 غ من لحم البقر	1/2 ملعقة اسكنجبير
كأس من الزيت	ملعقة كبيرة سمن حار
100 غ من الزبيب	200 غ لوز مقشر مقلي
بصلتان + ملح حسب الذوق	500 غ من البصل+ 2
الزعفران العادي	معالق سكر كلاصي

• الطــريقـــة :

تغسل أطراف اللحم، تضاف لها البصلتان مقطعتان إلى شرائح، نظيف الزيت الما
البيزار، اسكنجبير ونصف مقدار السمن الحار والزعفران وكأس من الماء. يترك
حتى يتقلى مدة ربع ساعة، تضيف لتر من الماء يترك حتى ينضج، عب كمرو
تضع البصل مقطع إلى شرائح، يضاف إليها نصف ملعقة صغيرة من الملح و
تبقى من السمن الحار والزعفران العادي، يترك لينضج مدة نصف ساعة تقريبا قبل
النضج بـ 5 دقائق يضاف الزبيب والسكر. يحضر الكسكس على الطريقة المعت
عليها ويوضع في صحن التقديم مذهون بقليل من الزبدة، توضع فيه قطع اللح
تغطى بالبصل والزبيب وتزين باللوز حسب الذوق .

www.cuisine4arabe.com



الكسكس بسبع خضر

• المقـــاديـــــر :

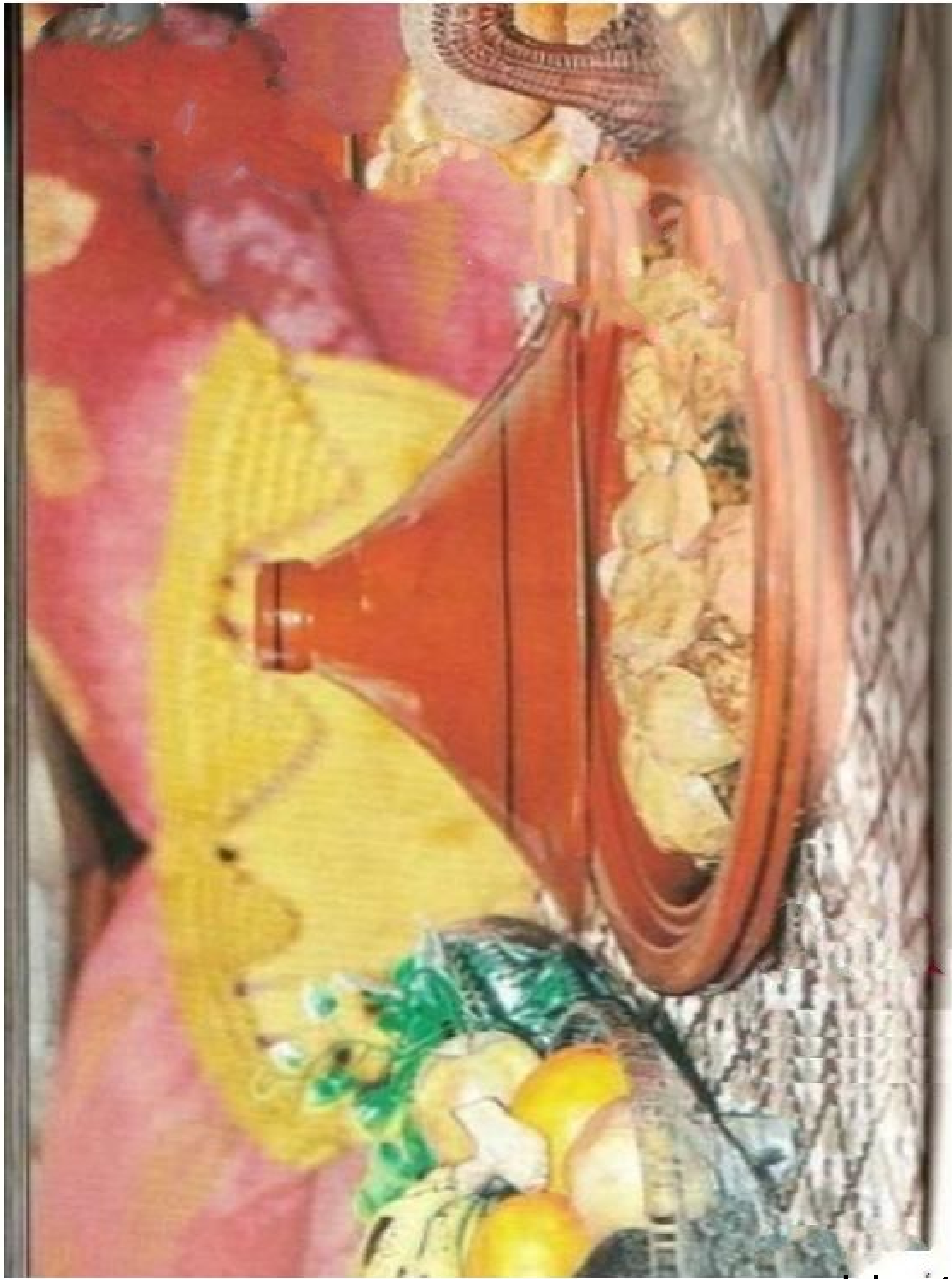
كيلو ونصف كسكس
500 غ من البصل
كأس من الزيت
ملعقة صغيرة بيزار
الزعفران العادي
250 غ من الفول
3 حبات طماطم
1 كلغ لحم غنمي

ملعقة اسمن الحار
ملح حسب الذوق
ملعقة صغيرة سكنجبير
250 غ من المكور
كأس من الحمص
250 غ كرجيط
قليل من قزبور + بقدونس
250غ الكرعة الحمراء
500غ لفت والجزر

• الطـــريقــــة :

يغسل اللحم، يقطع إلى أطراف وتوضع في طنجرة يضاف الزيت وجميع التوا
المذكورة. يترك حتى يتقلى، نضع لتران من الماء، نضيف جميع الخضر ما عد
الكرعة والكورجيط، تترك لتنضج مدة ساعة تقريبا .
يضاف بعد ذلك الكرعة الحمراء والكورجيط والقسبرة والبقدونس والسمن الحا
يبخر الكسكس على الطريقة المعروفة ثم يترك حتى ينضج الكل يوضع الكسك
في صحن التقديم يدهن بالزبدة يجوف وسطه ويوضع قطع اللحم ويزين بالخض
ثم المرق يقدم ساخنا .

www.cuisine4arabe.com



اللحم بالسفرجل

• المقادير :

1 كلغ من اللحم	1 بصلة كبيرة
1 طماطم	1 فص من الثوم
كأس صغير الزيت	ملح حسب الذوق
1/2 ملعقة بيزار	الزعفران العادي
1 كلغ سفرجل	ملعقة صغيرة القرفة
2 معالق كبار سكر	50 غ الزبدة

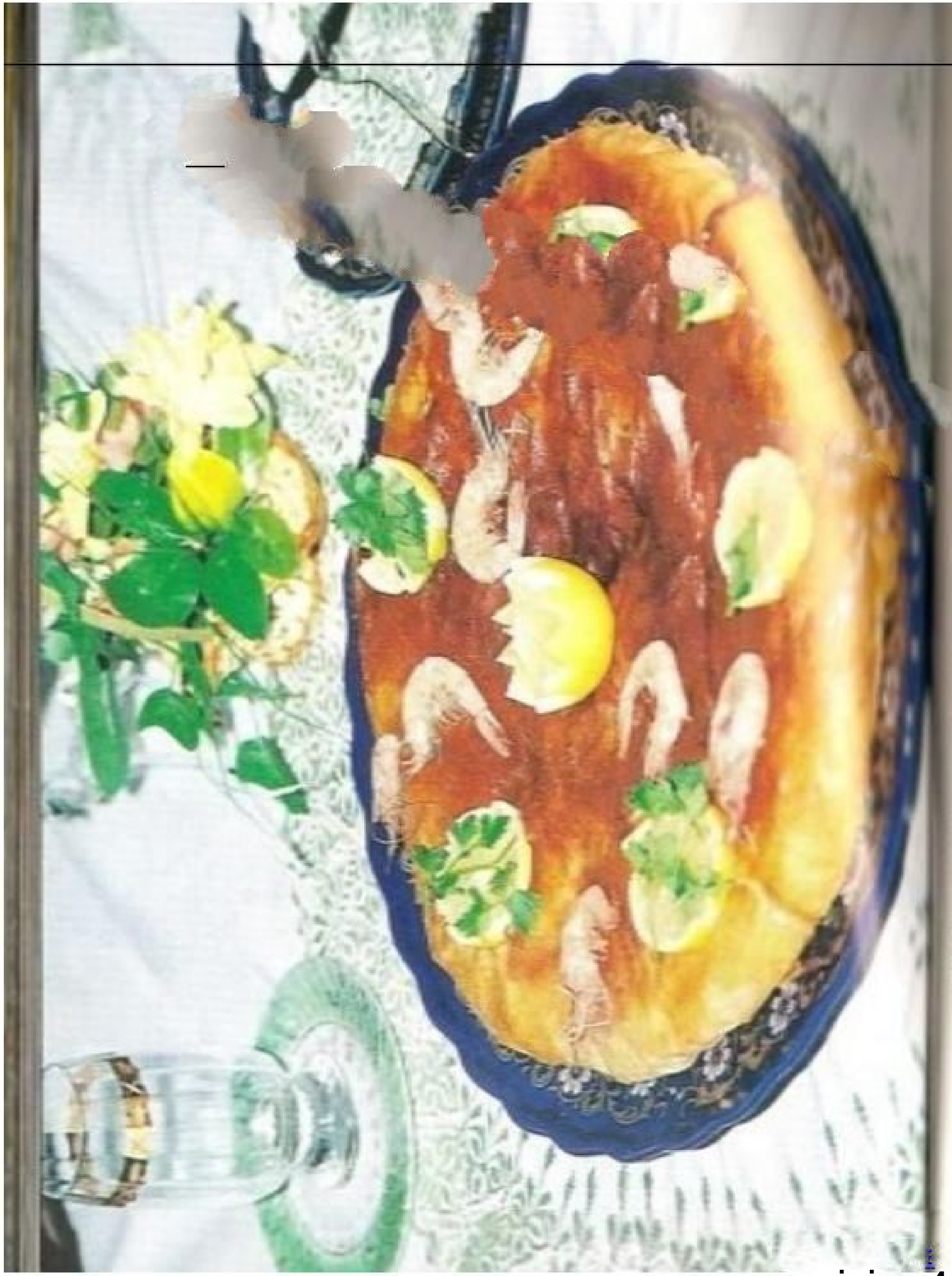
• الطريقة :

تغسل اللحوم وتقطع إلى أطراف، توضع في طنجرة يضاف البيزار، الملح الزيت والزعفران والبصل والثوم المفروم .
فوق نار هادئة مع التحريك تضاف الطماطم المحكوكة، يترك الكل يتقلى يضاف الماء، يترك اللحم حتى ينضج .
يقشر السفرجل ويغسل جيدا، يوضع في كسرولة يضاف له الماء والزبدة وقليل من الملح ويترك فوق نار هادئة مدة 25 دقيقة .
يضاف له السكر والقرفة، يترك حتى تشرب المرق المعسل، نأخذ الصحن ويوضع فيه اللحم ويزين بالسفرجل ويقدم .

www.cuisine4arabe.com

السمك

www.cuisine4arabe.com



بسطيلـــة السمـــك

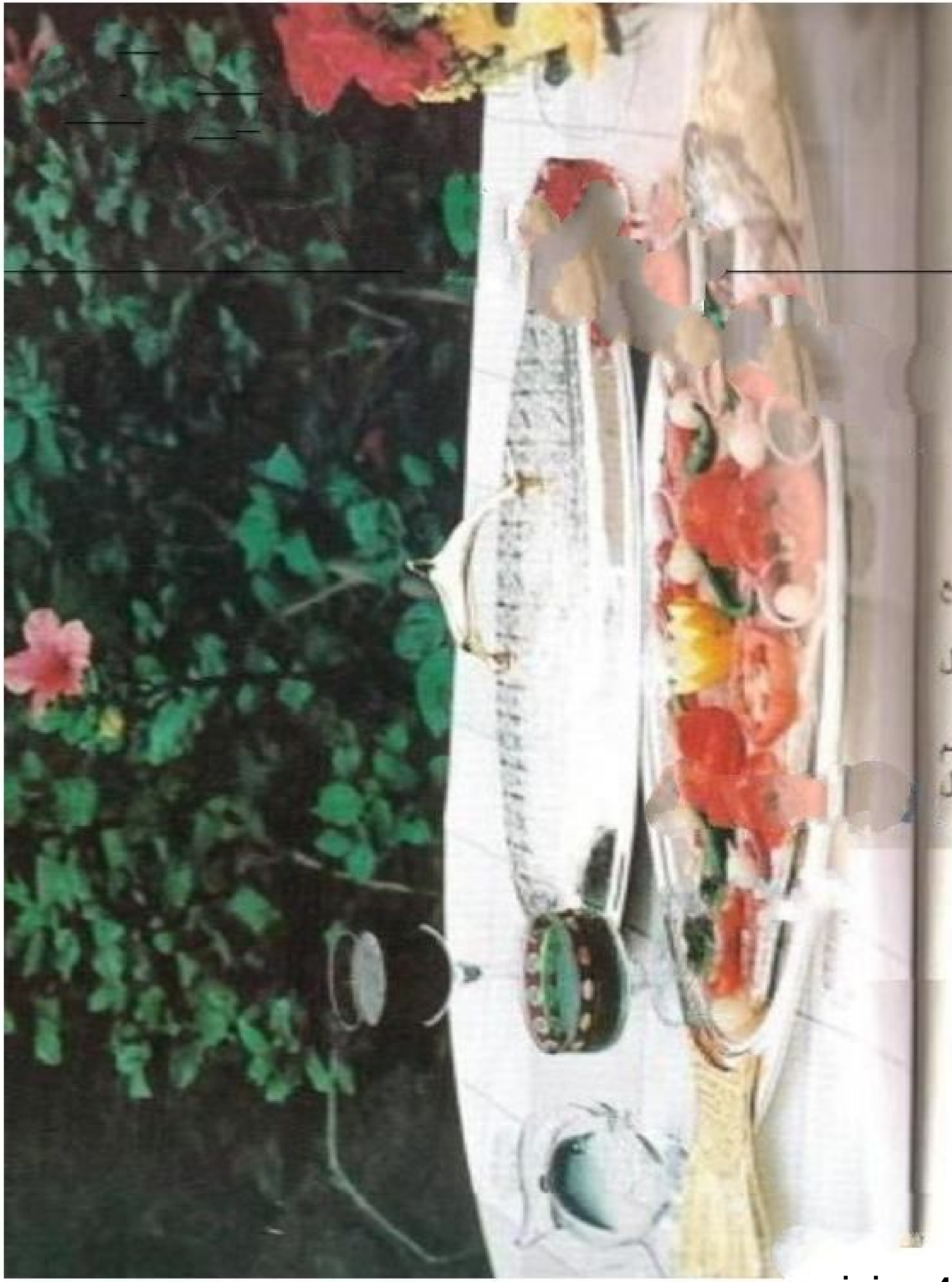
*** المقــــاديـــــر :**

750 غ من ورق البسطيلة	100 غ من الزبدة
1 كلغ من القمرون	1 كلغ من الميرلا
1 كلغ من القصون	1 كلغ من كرمال
ملح حسب الذوق	باقة بقدونس
300 غ من الشعرية الصينية	4 فصوص الثوم
300 غ فرماج أحمر	1 كلغ البصل

*** الطـــريقــــة :**

في إناء، تضع 50 غ من الزبدة، تضيف البصل مقشرة ومقطعة إلى شرائح فوق نار متوسطة مدة 10 دقيقة مع التحريك، تضاف بعد ذلك الأسماك مقشرة ومفتتة مع التحريك من حين لآخر. يضاف الثوم المفروم، بقدونس مع التحريك، تضيف الشعرية المسلوقة مقطعة إلى أطراف، يخلط المجموع جيدا ويترك حتى ينضج. نأخذ قالب البسطلية يدهن بالزيت، تبسط فرشة أولى من ورق البسطيلة حتى حواشيها من خارج القالب، تصب خليط السمك فوق ورقة البسطيلة، يضاف إلى ذلك 300 غ من الفرماج المبشور، يغطى بورقة أو ورقتين قبل أن يثنى عليها حواشي الورقات الأولى، يدهن الوجه بالبيض ثم تدهن بالزبدة وتدخل للفرن حتى تتحمر مزيان من الوجهين، تقدم في صحن، تزين بأوراق البقدونس وشرائح الحامض وحبات قمرون .

www.cuisine4arabe.com



سمك الطون محمر في الفرن

* المقـــاديـــــر :

سمكة طون تزن 2 كيلو
2 معالق صغار من الكامون
ملعقة كبيرة فلفل حلو
نصف كأس من الزيت
3 حبات طماطم
باقة قسبرة وبقدونس
8 فصوص من الثوم
2 حمضات
1 بصلة متوسطة

* الطـــريقـــة :

ينقى سمك الطون ويقسم من الوسط على الإثنين، تدهن صينية بالزيت ثم نضع السمك ونأخذ شرائح البصل والطماطم ونضعها في جوانب الصينية .
نأخذ إناء يخلط فيه كل من كسبرة وبقدونس والثوم المفروم والملح والكامون وفلفل حلو والزيت وعصير الحامض .
يدهن السمك بهذا الخليط، تدخل السمكة للفرن مدة 50 دقيقة حتى تنضج، تقدم ساخنة .

www.cuisine4arabe.com

طبق سمك الراية بالبطاطس

*** المقـــاديـــــر :**

750 غ من سمك الراية	400 غ من الطماطم
6 فصوص من الثوم	كأس الزيت
باقة من كسبرة وبقدونس	ملعقة كبيرة من فلفل
ملعقة صغيرة كامون	100 غ من الزيتون
كأس كبير من الماء	فلفل حار حسب الذوق
400 غ من البطاطس	

*** الطـــريقـــــة :**

في طنجرة، نضع البطاطس مقطعة إلى دوائر ثم توضع الراية المغسولة مقطعة إلى أطراف، تغسل الطماطم وتقطع هي الأخرى إلى دوائر .

توضع فوق السمك، في إناء يخلط الزيت، الكامون، الثوم المفروم وكسبرة وبقدونس والفلفل الحلو. نصب هذا الخليط في الطنجرة، يضاف كأس الماء، يوضع فوق نار متوسطة نضيف الزيتون والحار، يترك الكل حتى ينضج ويقدم .

ملاحظة : ممكن استبدال سمك الراية بسمك الباجو.

www.cuisine4arabe.com

الشـرغـو محشـي

* المقــاديـــر :

1 سمكة شرغو تزن 2 كلغ	200 غ شعرية صينية
300 غ من القمرون	باقة من كسبرة وبقدونس
ملح حسب الذوق +كامون	50 غ من الزبدة
البزار + الفلفل حلو	نصف كأس شاي زيت
ملعقة ثوم مفروم	2 ورقات سيدنا موسى
2 حمضات مرقدين	2 فلفلات خضر حلوين
100غ الزبيب	300غ البصل

* الطــريقـــة :

يغسل الشرغو جيدا ويترك، نأخذ إناء ونضع فيه الزيت والثوم المفروم وكسبرة وبقدونس والفلفل الحلو والكامون والبزار والحامض مقطع إلى مكعبات صغيرة جدا بالإضافة إلى الملح .

نخلط هذه الشرمولة، نأخذ نصفها ويدهن وسط السمكة والوجه ويترك جانبا نأخذ كسرولة نضع فيها الزبدة وما تبقى من الشرمولة فوق نار هادئة مع التحريك من حين لآخر .

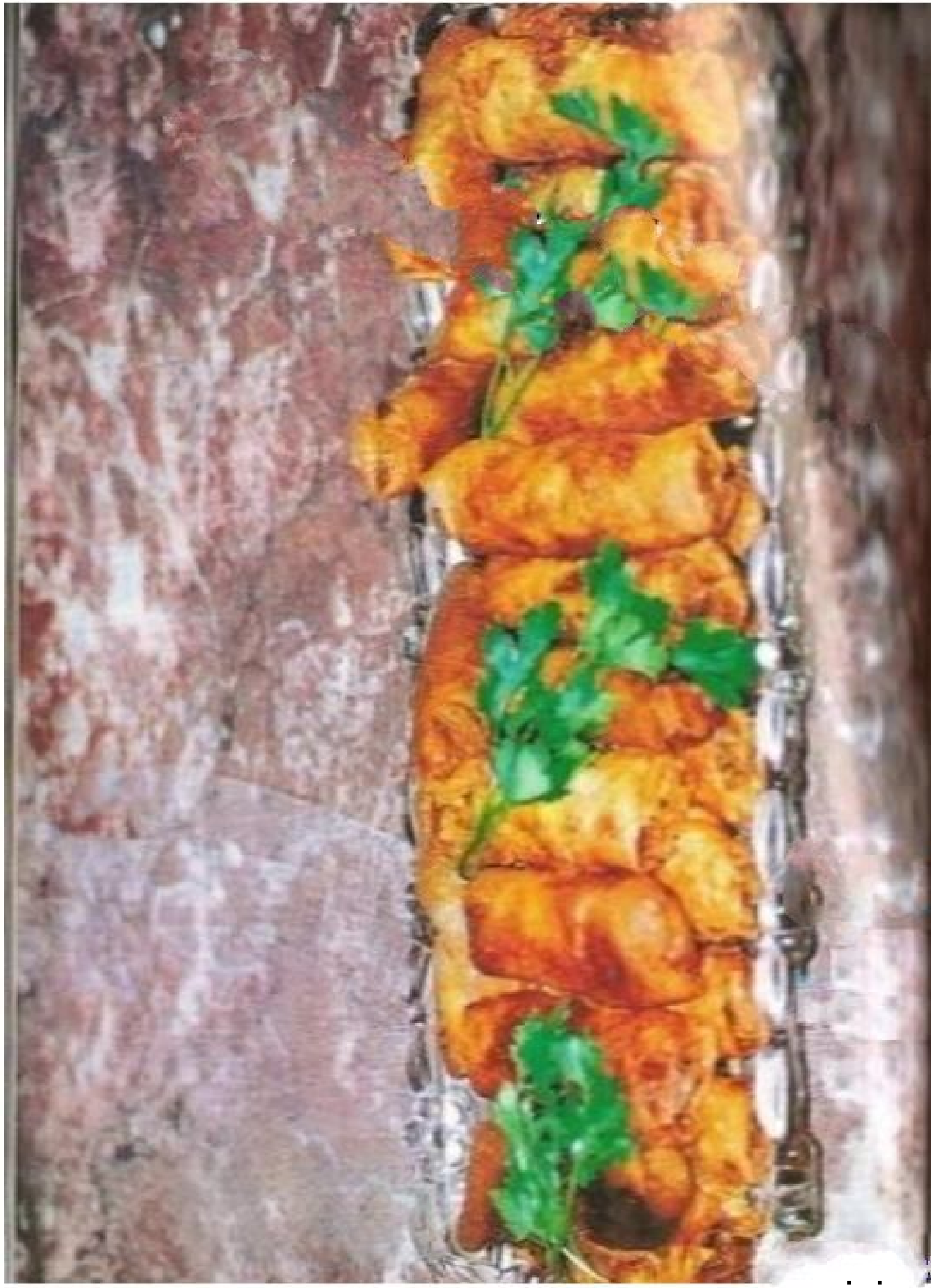
ينقى القمرون ويغسل، يضاف على الشرمولة وكذلك ملعقة من الطماطم المصبرة مع ورقة سيدنا موسى، نضيف الشعرية الصينية بعد سلقها لمدة 5 دقائق .

تقطع إلى أطراف صغيرة، يرفع من فوق النار وتترك تبرد تحشى به سمكة الشرغو ونخيطها بالخيط حتى لا يخرج الخليط .

توضع في صفيحة مدهونة بالزيت يضاف إليها كأس من الماء، تدخل الفرن حرارته معتدلة لمدة 60 دقيقة تقريبا .

تزين بالزبيب والبصل .

www.cuisine4arabe.com



البريوات بالقمرون

*** المقـــاديـــر :**

400 غ من القمرون
400 غ من ورقة البسطيلة
100 غ من الزبدة
باقة من البقدونس
5 فصوص من الثوم
ملح حسب الذوق
قليل من الإبزار

*** الطـــريقـــة :**

يغسل القمرون بعد إزالة قشوره، تأخذ كسرولة تضع فيها الزبدة والقمرون فوق نار هادئة مع التحريك المستمر .

يضاف الثوم المفروم والبقدونس والملح والإبزار ودائما مع التحريك حتى يتشرب المرق، يترك حتى يبرد .

توضع قليل من الحشوة فوق ورقة مدهونة بالزبدة ثم تطوى على الشكل المرغوب فيه (مثلث أو مستطيل) .

تقلى في الزيت الغليان حتى تتحمر من الوجهين، يزين صحن التقديم بأوراق الخص وتضع فيه البريوات ثم تضع شرائح الحامض على وجه البريوات ثم مع على

www.cuisine4arabe.com

القمرون بصلصة الطماطم

* المقـــاديـــر :

500 غ من القمرون
500 غ من الطماطم
باقة من كسبرة وبقدونس
ملح حسب الذوق
ملعقة فلفل حلو
ملعقة ثوم
كأس صغير من الزيت
نصف ملعقة كامون

* الطـــريقـــة :

في كسرولة، نضع الطماطم المغسولة والمطحونة فوق النار ونضيف الكسبرة والبقدونس والثوم المفروم والملح والكامون والفلفل الحلو مع التحريك من حين لآخر .

ينقى القمرون ويغسل، يضاف على صلصا الطماطم يترك ينضج مدة 10 دقائق تقريبا ويقدم مع قليل من البيزار على الوجه .

طوسط محشي بالطون والزيتون

* المقـــاديـــر :

10 من شرائح الخبز (الطـــوســـط)
حوك من الطون
ملعقة من زيت العود
250غ الزيتون الأسود
150 غ من القرماج المبشور
200 غ من الطماطم

* الطـــريقـــة :

يأخذ الطوسط يحمر شيئا ما من الوجهين، يطحن الزيتون الأسود والطون، يوضع في إناء، يضاف إليه كل من الزيت العود .

يخلط جيدا، يدهن الطوسط بخليط الزيتون، نأخذ شريحة من الطماطم، توضع فوق الزيتون، نضيف قليل من القرماج المبشور، نضعها في فرن متوسط الحرارة مدة 10 دقائق حتى يتحمر الوجه .

****

www.cuisine4arabe.com

طرطيا بالقمرون والبطاطس

* المقــــادير :

500 غ القمرون	500 غ من البطاطس
6 بيضات	1 بصلة + فصوص الثوم
البقدونس مفروم	50 غ الزبدة
ملح حسب الذوق	قليل من البزار

* الطــريقـــة :

يغسل القمرون ويقشر، يوضع في مقلى مع الزبدة فوق نار متوسطة مع التحريك لمدة 5 دقائق، يترك جانبا .

تأخذ البطاطس، تقشر وتغسل، تقطع إلى مكعبات وكذلك البصل، يخلطوا مع بعض ويقلى الكل حتى يتحمروا ويضافوا على القمرون في إناء يخلط البيض والثوم المفروم والبقدونس والبزار والملح جيدا، يضافوا على القمرون والبطاطس والبصل .

تأخذ مقلى يوضع فيها الزيت فوق نار متوسطة، يضاف خليط الطرطيا، تترك حتى تتحمر من الوجهين .

الأرز بالقمرون (كروفيط)

* المقــــادير :

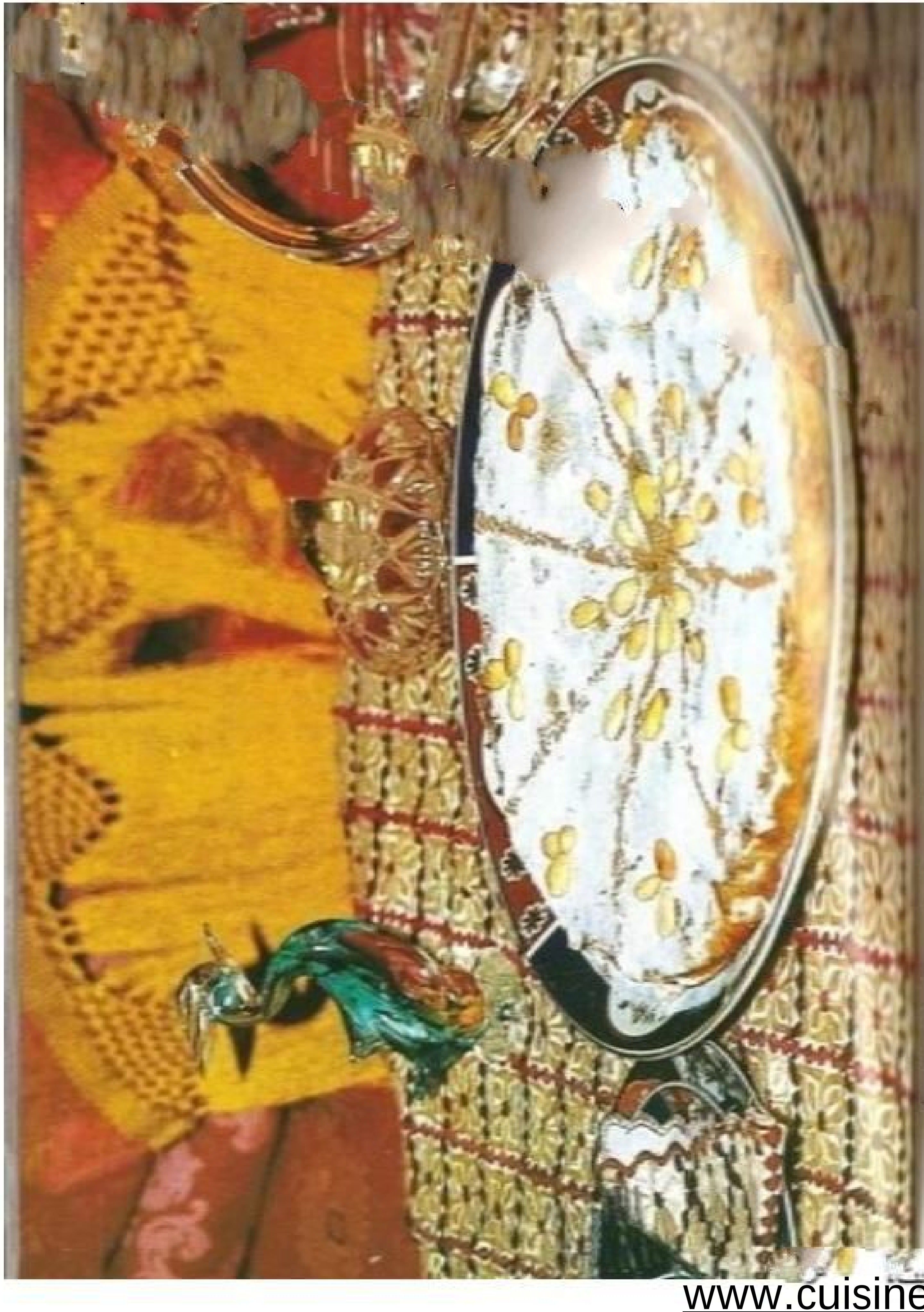
500 غ قمرون	150 غ بينيا (الصنوبر)
بصلتــــان	نصف كأس من الزيت
400 غ الأرز	50 غ من الزبدة
قليل من القرفة	قليل من جوزة الطيب
ملح حسب الذوق	150 غ الزبيب

* الطــريقـــة :

في كسرولة تضع الزيت والبصل فوق نار هادئة مع التحريك مدة 5 دقائق نضيف القمرون مع التحريك ثم تضاف جميع التوابل المذكورة دون أن نتوقف عن التحريك .

نضيف لتر من الماء حتى الغليان، يغسل الأرز ويصب في الكسرولة مع التحريك يترك مدة 10 دقائق فوق نار هادئة حتى ينضج .

www.cuisine4arabe.com



بسطيلــة الدجــاج

*** المقـــاديـــر :**

4 كلغ دجاج	400 غ اللوز
ملح حسب الذوق	1 كلغ من البصل
كأس من الزيت	ملعقة السمن الحار
150 غ الزبدة + بقدونس	بصلتـــــــان
الزعفران العادي والحر	
5 بيضات + 150 غ سكر كلاصي	

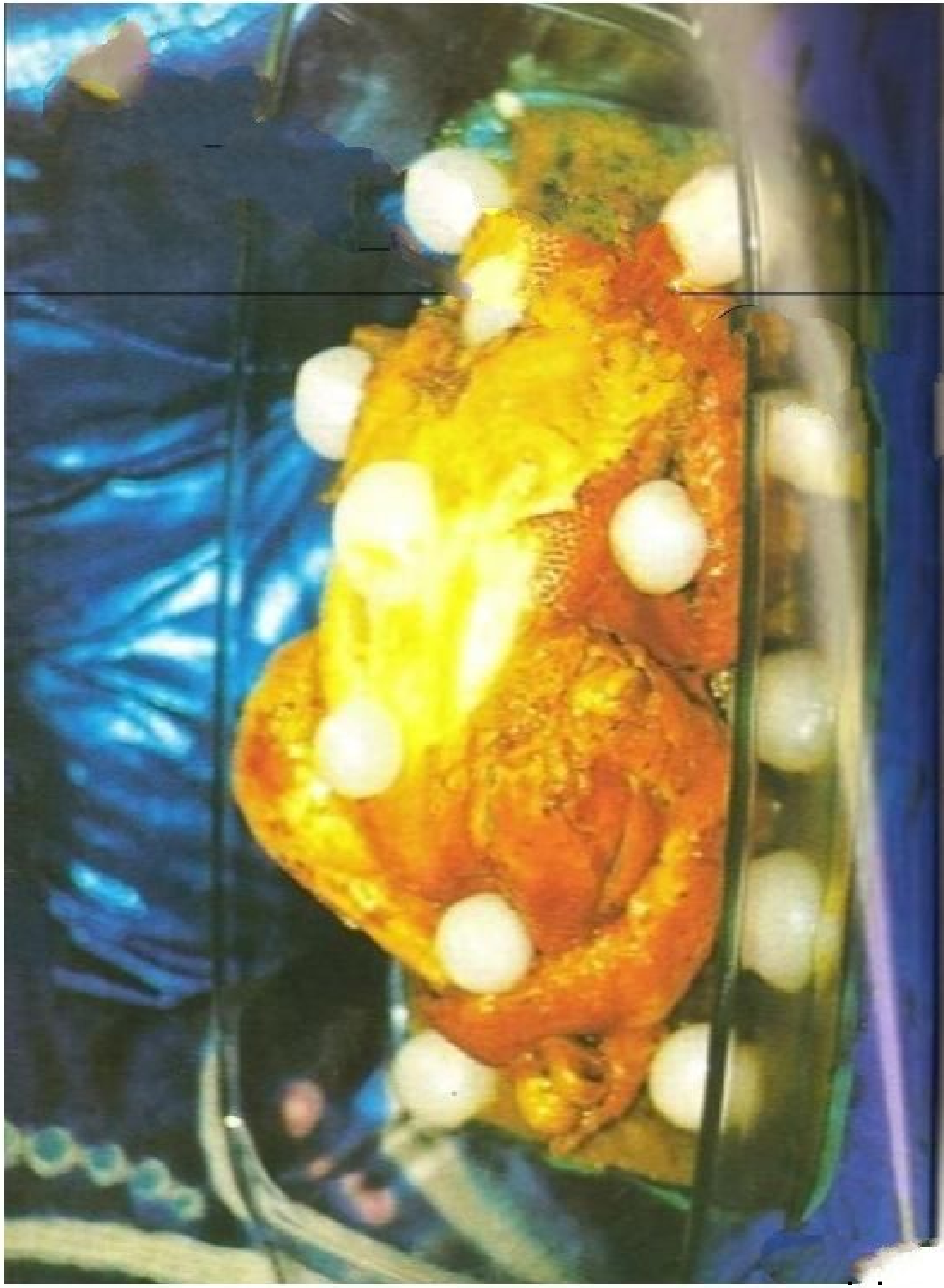
*** الطـــريقـــة :**

يغسل الدجاج جيدا، يوضع في طنجرة، يضاف إليه بصلتان الزيت، الملح البزار والسكنجبير والزعفران الحر والعادي، يترك فوق نار هادئة مع التحريك مدة ... دقائق، يضاف لتر من الماء يترك حتى ينضج الدجاج مدة 40 دقيقة .

تضع الدجاج في إناء، يترك حتى يبرد، نأخذ البصل يقطع إلى شرائح توضع في الطنجرة مع مرق الدجاج والبقدونس المفروم والزعفران الحر. يتركوا فوق نار متوسطة مع التحريك المستمر، يضاف الدجاج مقطع إلى قطع صغيرة، يترك حتى يتشرب مرقه، يضاف البيض المخلوط على الدجاج مع التحريك يرفع من فوق النار يترك حتى يبرد .

يسلق اللوز ويقشر ويقلى ويخلط مع السكر المطحون والقرفة ويترك جانبا . طريقة إعداد البسطيلة هي نفس طريقة إعداد بسطيلة السمك، تضع تفريشة من الدجاج وتفريشة ثانية من اللوز مع دهن ورقة البسطيلة جيدا بالزبدة، تدخل للفرن حتى تتحمر من الوجهين، توضع في صحن التقديم يوضع السكر كلاصي على الوجه ويزين بالقرفة واللوز .

www.cuisine4arabe.com



الدجـاج بـالبصـل

* المقـاديـر :

1 دجـاجـة	100 غ الزبدة
كأس من الزيت	ملعقة صغيرة من البيزار
700 غ البصيلات الصغار	نصف ملعقة صغيرة
ملح حسب الذوق	اسكنجبير
2 فصوص من الثوم	ملعقة كبيرة من بقدونس
150 غ الزبيـب	مفـروم
بصلـة كبيـرة	

* الطـريقـة :

يغسل الدجاج جيدا، يقطع إلى أطراف يوضع في الطنجرة فوق نار متوسطة يضاف كل من الزيت، البصلة مقطعة إلى شرائح والسكنجبير والبيزار والملح والزبدة مع التحريك مدة 5 دقائق ثم نضيف لتر من الماء ويترك فوق نار مدة 20 دقيقة .
تقشر البصيلات وتغسل، تضاف على الدجاج وكذلك الزبيب والبقدونس المفروم يترك الجميع حتى ينضج ويتشرب المرق، يقدم في صحن .

www.cuisine4arabe.com

الدجاج محشي بالأرز والزبيب واللوز

* المقـــاديـــر :

1 دجاجة تزن 2 كلغ
100 غ اللوز + 100 غ الزبيب
2 بصلات مبشورات
ملح حسب الذوق
ملعقة صغيرة بيزار
الزعفران العادي
100 غ الأرز
5 فصوص من الثوم + قرفة
50 غ الزبدة
1/2 كأس الزيت

* الطـــريقـــة :

يجوف وسط الدجاجة وتغسل جيدا بلباية الحامض والماء ويحتفظ بها جانبا، يغسل الأرز والزبيب، يسلق اللوز ويقشر ويقلى في الزيت ويفرم .
في إناء يخلط الأرز مغسول جيدا واللوز المفروم والزبيب والقرفة ونصف مقدار الزبدة .
تأخذ هذا الخليط يوضع وسط جوف الدجاجة ويخاط بالخيط. في طنجرة تضع الدجاجة، يضاف الإبيزار والزعفران العادي والملح والثوم المفروم والزيت وما تبقى من الزبدة والبصل المفروم ونصف لتر من الماء، تترك فوق نار متوسطة مدة 50 دقيقة تقريبا، بعد ذلك تحمر من الوجهين في الفرن وتقدم ساخنة مع المرق المتبقي في الطنجرة.

الدجـــاج محشي بالأرز والزيتون والحامض

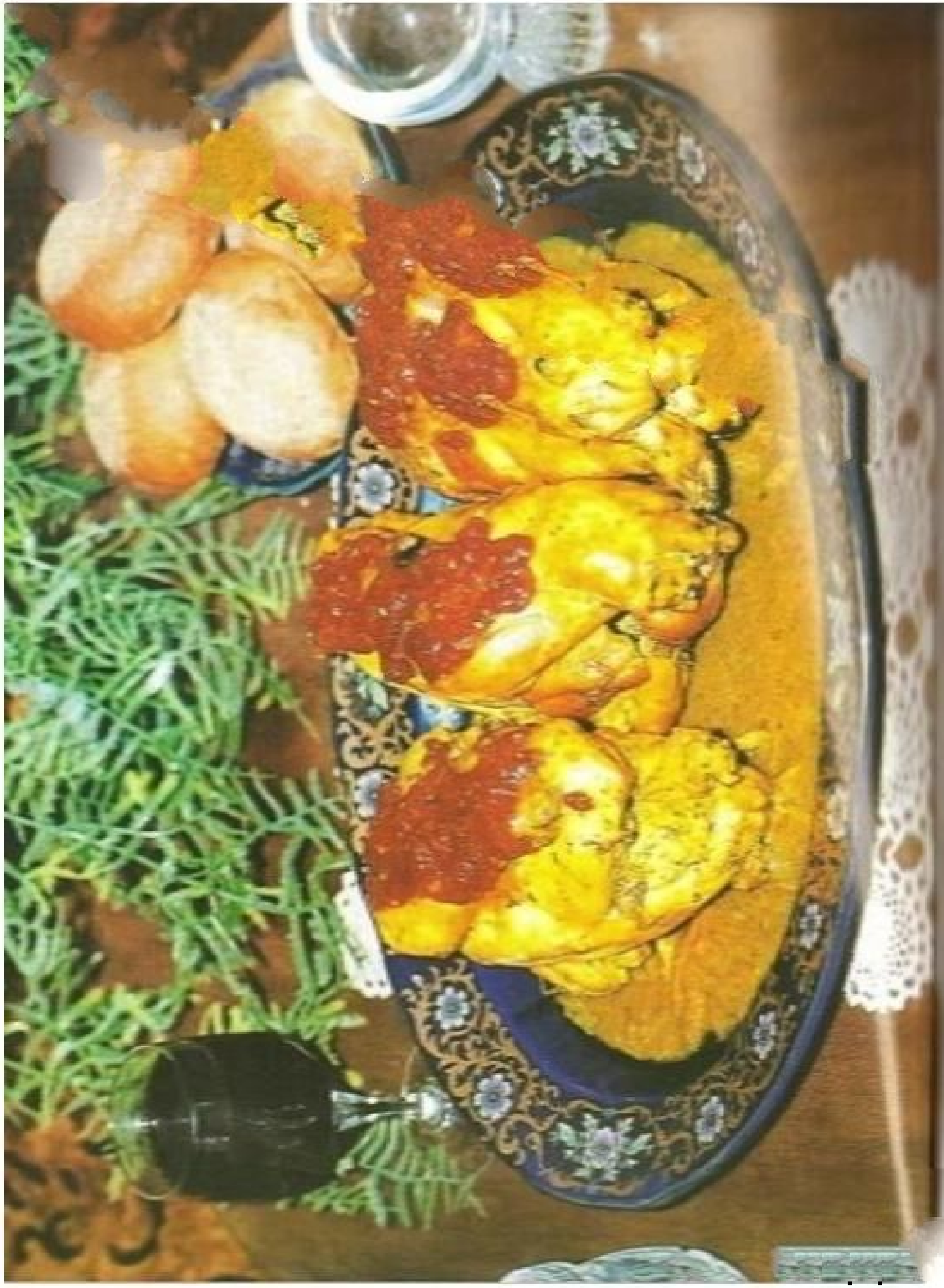
* المقـــاديـــر :

دجاجة تزن 2 كلغ
6 فصوص ثوم
1/2 ملعقة قرفة
باقة من البقدونس
ملعقة صغيرة بيزار
الزعفران العادي
200 غ زيتون دون عظم
كأس من الزيت
300 غ الأرز
1 بصلة كبيرة
ملح حسب الذوق
2 حامضات مرقدات

* الطـــريقـــة :

تنظف الدجاجة، تغسل مثل الطريقة السابقة، نأخذ إناء يخلط فيه البصل المفروم والثوم والبقدونس والبيزار والملح والزعفران العادي والقرفة .
تخلط هذه العناصر جيدا، يدهن بها جوف الدجاجة، يغسل الأرز ويضاف عليه الزيتون المقطع إلى مكعبات وكذلك الحامض .
تأخذ الدجاجة ويعمر جوفها بالخليط المحضر وتخاط بالإبرة، توضع في الطنجرة تضيف الزيت ونصف لتر من الماء .
تترك فوق نار متوسطة مدة 50 دقيقة تقريبا، تقدم في صحن مع المرق المتبقي في الطنجرة .

www.cuisine4arabe.com



الدجاج محمر

• المقادير :

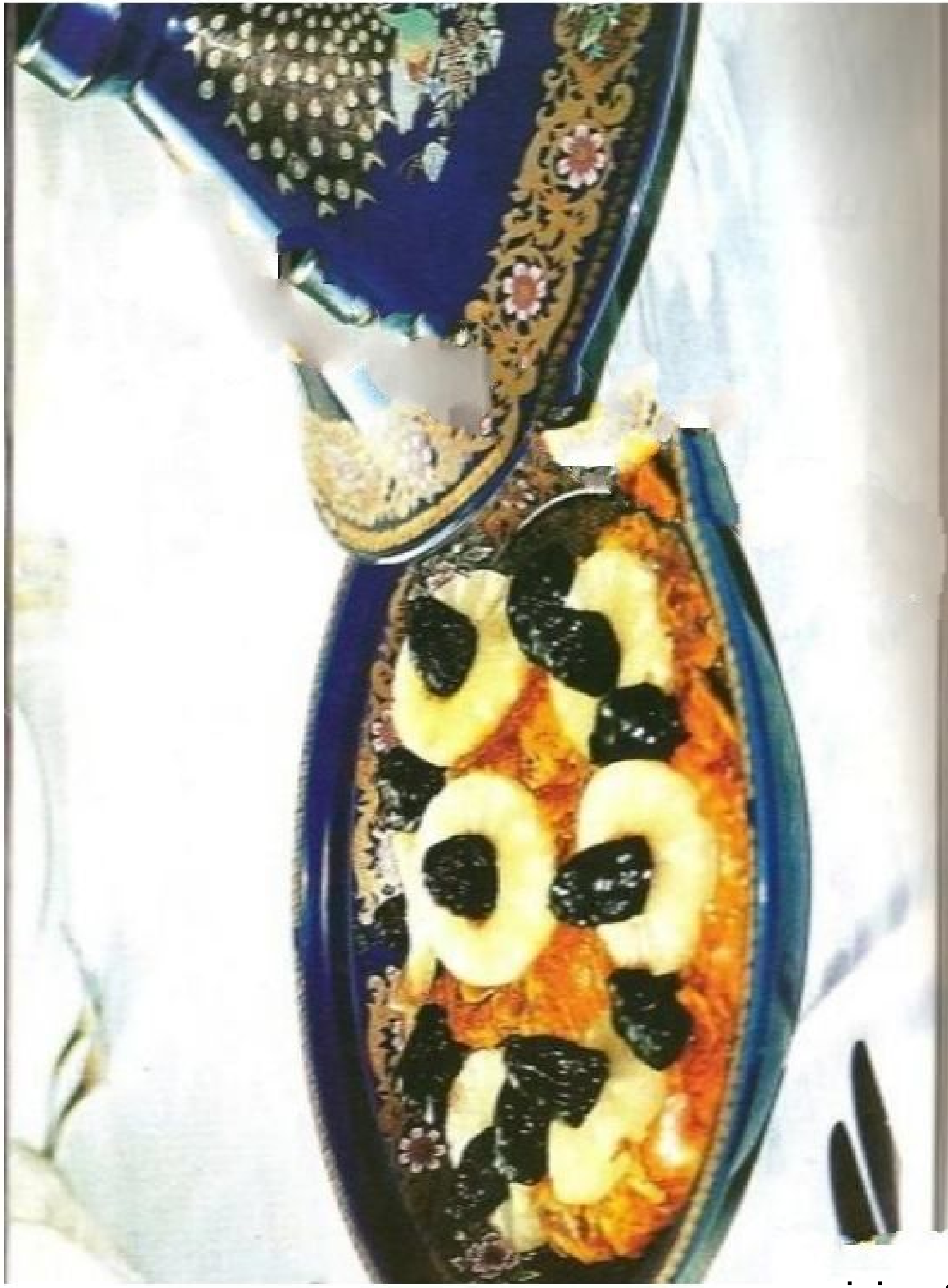
- 1 دجاجة تزن 2 كلغ
- كأس من الزيت
- 1/2 ملعقة سمن حار
- قليل من الزعفران الحر
- 500 غ من البصل
- 6 فصوص ثوم
- قليل من الزعفران العادي
- ملح حسب الذوق

• الطريقة :

في إناء يخلط البصل المفروم والثوم المفروم وبقدونس وباقي التوابل المذكور يدهن جوف الدجاجة بالخليط، توضع في طنجرة، يضاف كأس من الزيت والسمن الحار تترك فوق النار حتى تنضج مدة 40 دقيقة تقريبا .

تدخل للفرن مدة 15 دقيقة حتى تتحمر من الوجهين، تدهن بالطماطم لمعسلة تقدم ساخنة مع المرق المتبقي.

www.cuisine4arabe.com



الدجاج بالأناناس

• المقادير :

1 دجاجة كبيرة	زعفران عادي
ملعقة بقدونس مفروم	300 غ البرقوق
ملح حسب الذوق	30 غ الزبدة
كأس الزيت	ملعقة صغيرة قرفة
1 بيضة كبيرة	2 معالق كبار سكر
1/2 ملعقة سكنجبير	4 فصوص الثوم
حوك أناناس مصبر	قليل من الزعفران الحر
1/2 ملعقة صغيرة سمن حار	

• الطريقة :

يغسل الدجاج ويقطع إلى أطراف متوازنة، في طنجرة يضاف كل من البصل المفروم والبقدونس والثوم والزعفران العادي والحر والسمن الحار والزيت والبيزار والملح حسب الذوق. يوضع فوق نار متوسطة حتى يتقلى، تضيف كأسان من الماء، يترك حتى ينضج ويتشرب المرق، يغسل البرقوق ويوضع في كسرولة تضيف له الزبدة والقرفة وحبات ملح يترك فوق النار مدة ربع ساعة حتى يتشرب المرق، يضاف السكر مع التحريك مدة 3 دقائق، نأخذ صحن التقديم، يوضع فيه الدجاج وشرائح الأناناس ويزين بالبرقوق .

www.cuisine4arabe.com

الدجــاج بالبطــاطــس

* المقـــاديـــــر :

1 دجاجة تزن كيلو ونصف
4 فصوص الثوم
قليل من البزار
قليل من السكنجبير
قليل زعفران حر وعادي
150 غ الزبدة
300 غ البطاطس
ملعقة صغيرة زعتر
ملح حسب الذوق
قليل بقدونس

* الطـــريقـــة :

في إناء يخلط كل من الزبدة، بقدونس المفروم والثوم والزعتر والملح وكذلك البزار والزعفران العادي والحر .
يخلط الكل جيدا، تأخذ دجاجة، تدهن من الداخل بالتوابل المذكورة، توضع في إناء خاص بالفرن .
يوضع في جوانبه البطاطس، بعدما كنا قد قشرناها وغسلناها جيدا، تترك في الفرن مدة 45 دقيقة حتى 60 دقيقة تقريبا حتى تتحمر .

الدجــاج مقلــي

* المقـــاديـــــر :

4 من فخذ الدجاج
ملح حسب الذوق
قليل من الدقيق
الزيت للقلي
50 غ الزبدة
2 فصوص الثوم
ملعقة بقدونس مفروم
قليل من جوزة الطيب محكوكة
الزعفران العادي

* الطـــريقـــة :

يغسل فخذ الدجاج، ينقى من الجلد، يوضع في طنجرة يضاف له كأس من الماء والملح والبزار والبقدونس المفروم والثوم المفروم والزبدة .
يوضع الطنجرة فوق النار مدة 15 دقيقة، تأخذ فخذ الدجاج، يوضع في إناء يترك حتى يبرد.
في إناء يخلط البيض وقليل من البزار والملح وجوزة الطيب، نضع الزيت في مقلى فوق نار، تأخذ فخذ الدجاج، يوضع وسط البيض وكذلك الدقيق ويغبر جيدا. يوضع في الزيت الغليان حتى يتحمر من الوجهين ويرفع عن النار ويقدم في صحن مع أنواع السلطات حسب رغبتك .

www.cuisine4arabe.com

الدجاج مبخر

* المقادير :

1 دجاجة تزن 2 كلغ
باقة كبيرة + بقدونس
ملح حسب الذوق
8 فصوص الثوم
2 معالق كامون صغار
قليل من البيزار
100 غ الزبدة

* الطريقة :

تغسل الدجاجة وتجف وسطها، تترك جانبا في إناء يخلط كل من الملح والكامون والبيزار والقسبرة والبقدونس والملح والثوم المفروم والزبدة .
تأخذ الدجاجة ويعمر جوفها بهذه التوابل المخلوطة، توضع في الكسكاس فوق القدرة، تغطى بالبلاستيك حتى لا يخرج البخار .
تترك فوق النار مدة ساعة تقريبا، تقدم في صحن مع أنواع السلاطات .

صدر الديك الرومي كباب

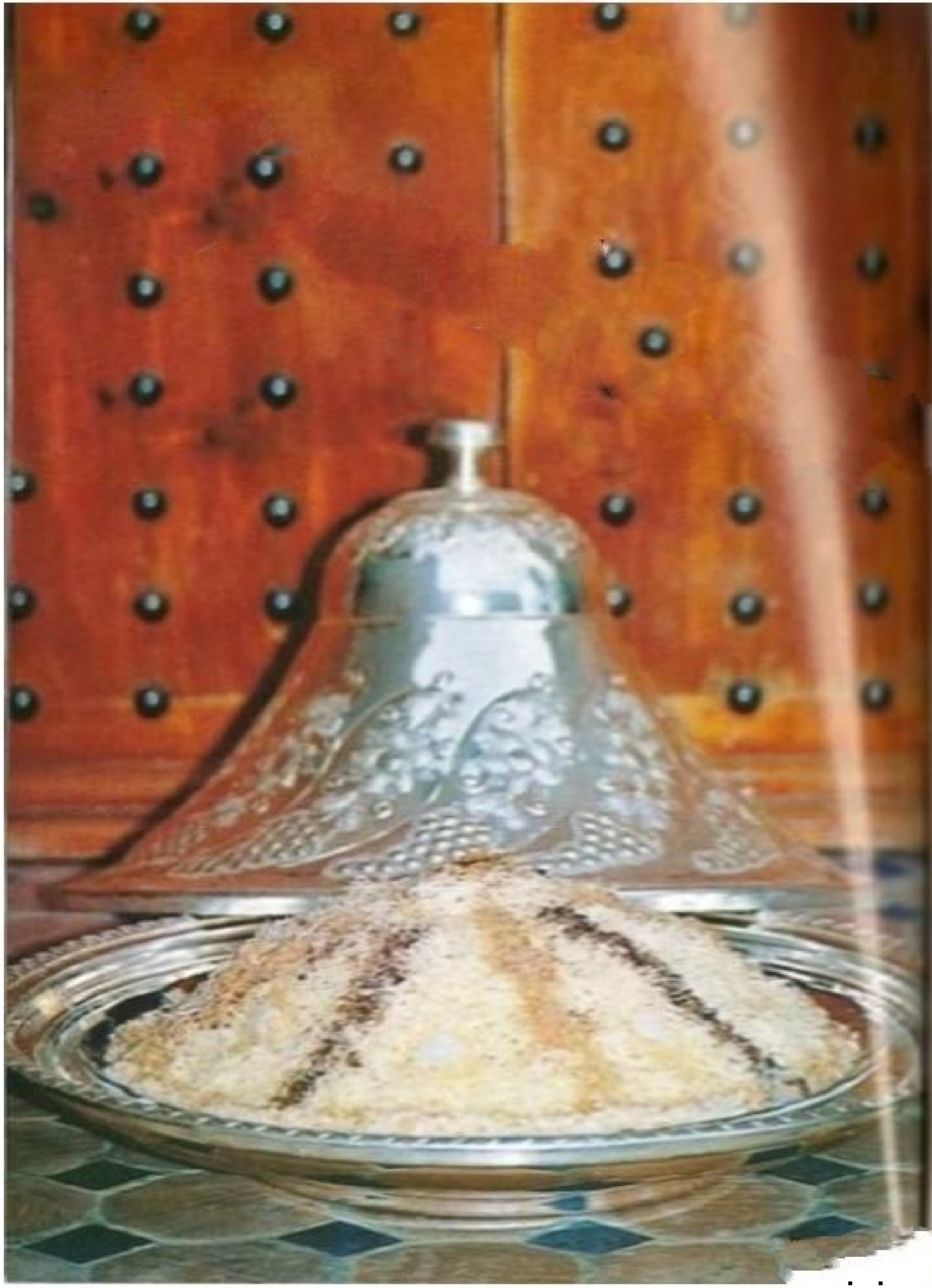
* المقادير :

1 كلغ من صدر الدجاج
1 معالق كبار زيت
بصلتان مفرومتان
1/2 ملعقة بيزار
ملح حسب الذوق
باقة بقدونس وكسبرة
2 معالق صغار من الكامون
2 معالق فلفل حلو
1/2 ملعقة سكنجبير
2 فصوص من الثوم

* الطريقة :

يغسل صدر الدجاج جيدا، تقطع إلى مكعبات، توضع في إناء، يضاف إليهما البصل المفروم والبقدونس والكسبرة والبيزار والملح والكامون والسكنجبير والثوم المفروم والفلفل الحلو والزيت .
تخلط هذه العناصر جيدا، تترك لمدة ساعتان، تصفف لحم الدجاج في قضبان حديدية، توضع فوق المجمار حتى تتحمر من الوجهين .
تأخذ صحن يفرش حواشه بأوراق الخص وشرائح الطماطم، يوضع فوقها قضبان الدجاج وتقدم .

www.cuisine4arabe.com



الشعرية بالدجاج المدفون واللوز

* **المقـــاديـــر :**

كيلو ونصف شعرية	كأس الزيت + ملعقة
نصف كلغ البصل	السمــــن
150غ لوز مقشر مقلي	100 غ الزبدة + 2 معالق
ملعقة صغيرة سكنجبير	سكـــــر
الزعفران العادي	ملعقة ونصف بيزار
ملعقة القرفة	ملح حسب الذوق
1 دجاجة 2 كلغ	100 غ الزبيب

* **الطـــريقــــة :**

تغسل الدجاجة ويجف وسطها، في إناء يخلط كل من البصل مقطع إلى شرائح السكنجبير والبيزار، الملح الزعفران العادي، نصف مقدار القرفة .

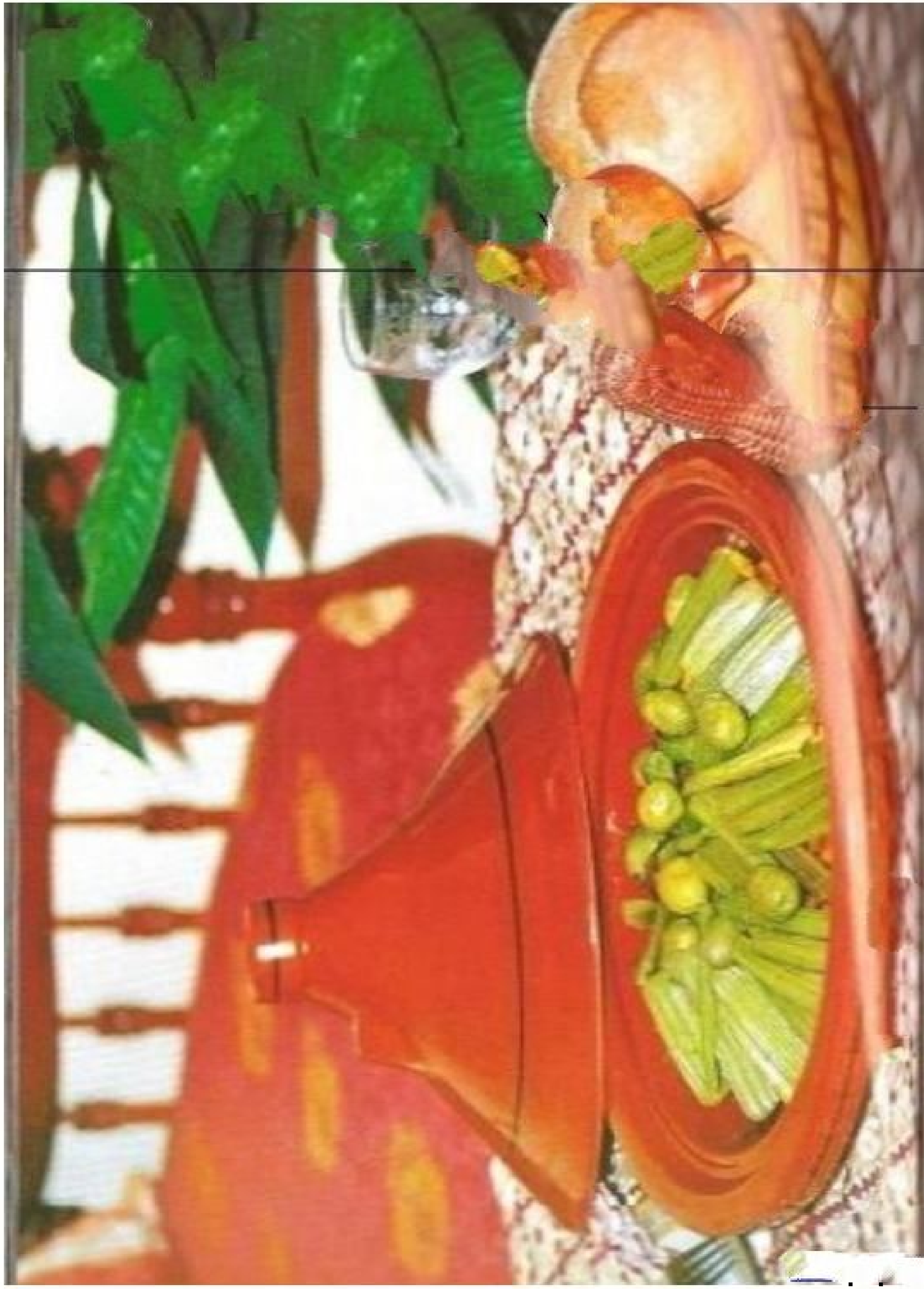
يخلط هذا المزيج وتحشى به الدجاجة وتوضع في طنجرة، يضاف إليها كل من الزيت والسمن الحار وكأس من الماء .

توضع فوق نار متوسطة مع التحريك من حين لآخر مدة 5 دقائق، يضاف لتر من الماء وتترك لتنضج مدة 40 دقيقة تقريبا حتى يتشرب الماء، في هذه اللحظة توضع الشعرية في كسكاس مزيتة لتتبخر، مدة 10 دقائق، يرفع الكسكاس من فوق الطنجرة تدهن بقليل من الزيت وترش بكأس من الماء، تترك لتتشرب.

تتكرر هذه الطريقة 3 مرات، في التبخيرة الرابعة يضاف الزبيب فتترك لتتبخر جيدا ثم تدهن بالزبدة .

نأخذ صحن التقديم، نضع الدجاجة ونضع فوقها الشعرية، تسقى بالمرق المتبقى في الطنجرة، تزين باللوز المفروم والقرفة والسكر .

www.cuisine4arabe.com



الدجاج بالخرشوف والزيتون والحامض

• المقـــاديـــــر :

2 كلغ من الدجاج	1 بصلة كبيرة
ملعقة بقدونس	كأس الزيت
زعفران عادي	ملح حسب الذوق
200 غ الزيتون	ملعقة صغيرة بيزار
1 ربطة كبيرة خرشوف	2 حمضات مرقدين

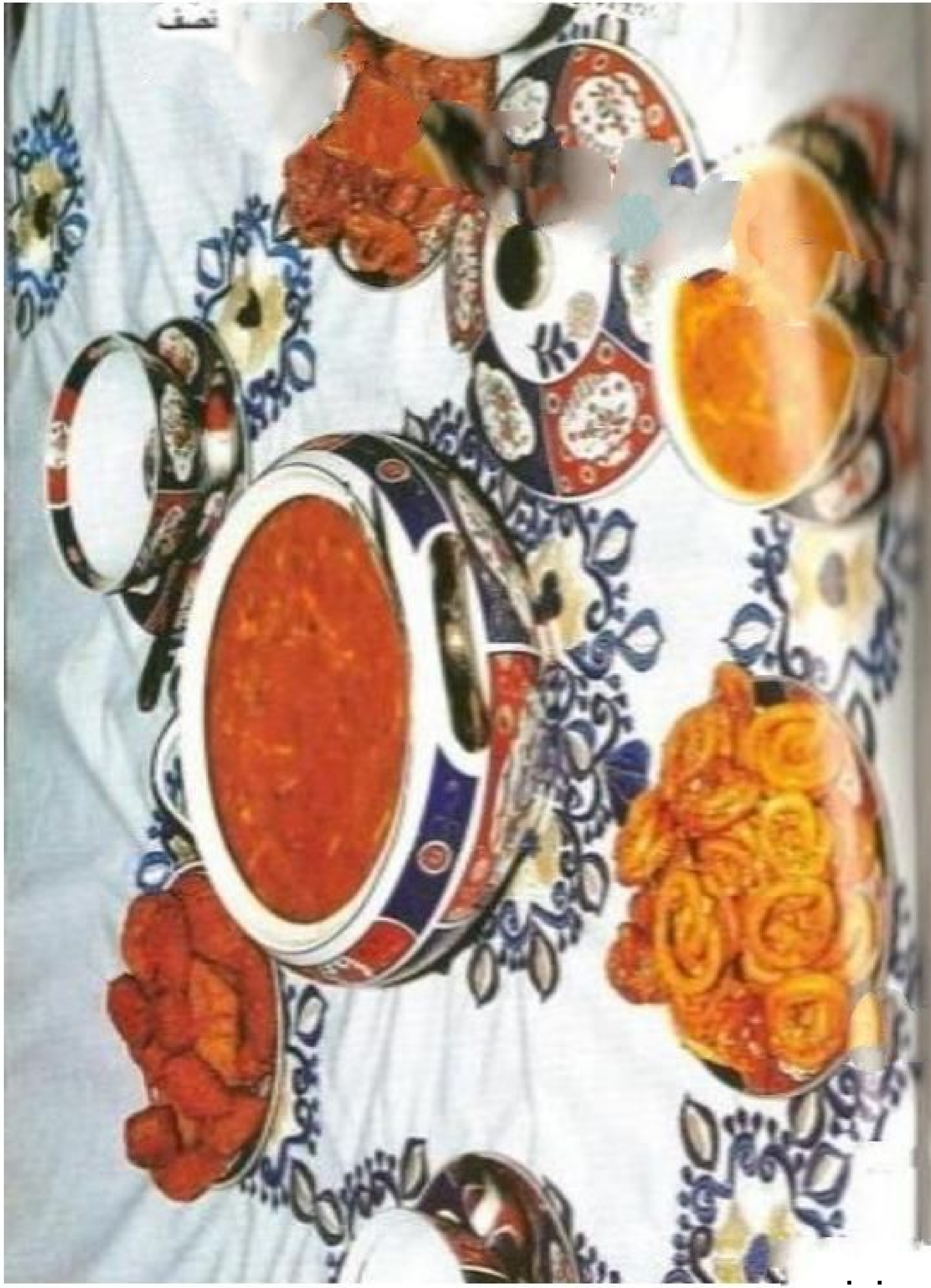
• الطـــريقـــــة :

يقشر الخرشوف ويغسل ويصلق في الماء مدة 20 دقيقة، نأخذ الدجاج، يغسل جيدا ويقطع، يوضع في الطنجرة يضاف إليه الزيت والبصل المفروم والبقدونس والملح البيزار الزعفران العادي فوق نار مع التحريك حتى يتقلى شيئا ما .

نضيف نصف لتر من الماء ويترك مدة 20 دقيقة ثم نضيف الخرشوف والزيتون وشرائح الحامض ويترك مدة 15 دقيقة تقريبا .

يقدم الدجاج في صحن ويزين بالخرشوف وشرائح الحامض والزيتون .

www.cuisine4arabe.com



الحريرة الشمالية

• المقادير :

- 1 كلغ من الطماطم
- باقة من الكرافيص
- ملعقة كبيرة سمن حار
- ملعقة صغيرة من سكنجبير
- كأس كبير من الحمص
- 150 غ من الدقيق
- نصف كلغ من البصل
- باقة من كسبرة
- باقة من بقدونس
- ملعقة من بيزار
- ملح حسب الذوق
- الزعفران العادي
- 300 غ من هبرة اللحم

• الطريقة :

يرطب الحمص ليلة كاملة، يقشر ويوضع في طنجرة الكوكوت، يضاف اللحم مقطع إلى مكعبات وبقدونس وكسبرة وكرافص مفرومين والطماطم والبصل المطحونين بعد غسلهم وتقشيرهم، الملح، البيزار والسكنجبير والزعفران العادي والسمن الحار بالإضافة إلى لتران من الماء .

يطهى الكل مدة 30 دقيقة، بعد ذلك نضيف لتران آخران من الماء وصلصة الطماطم والشعرية، يترك فوق نار مدة 5 دقائق تقريبا أو حتى الغليان، يضاف الدقيق مخلوط مع الماء إلى الطنجرة مع التحريك من حين لآخر مدة 10 دقائق تقريبا، يضاف البيض المخلوط مع التحريك لمدة 5 دقائق، ثم تقدم الحريرة .

www.cuisine4arabe.com

الحريرة المراكشية

* المقادير :

500 غ الطماطم	1 زلافة بقدونس وكرافيص
2 معالق الزيت	وكسبرة مفرومين
1 بصلة كبيرة	الملح حسب الذوق +
كأس كبير من الحمص	البيزار والزعفران
كأس الفول	كأس صغير الأرز + 1/2
100 غ هبرة اللحم	ملعقة قرفة

* الطريقة :

في طنجرة، تضع البصل المفروم والطماطم المطحونة واللحم مقطعة إلى مكعبات والزيت والحمص مرطب ومقشر وكذلك الفول مرطب ليلة والملح والبيزار والقرفة ولتران من الماء فوق نار لمدة 30 دقيقة .

بعد ذلك يضاف زلافة من الكسبرة وبقدونس وكرافيص والطماطم المصبرة وتترك لتنضج مدة 20 دقيقة تقريبا .

يضاف لتران من الماء تقريبا، يضاف الأرز، تترك الكل فوق نار مدة 5 دقائق يضاف الدقيق مخلوط مع الماء مع التحريك من حين لآخر مدة 10 دقائق، وتقدم .

شربة الشعرية والبصل

* المقادير :

300 غ دجاج	250 غ شعرية .
بصلتان	باقة بقدونس مفروم
الزعفران العادي	1/2 ملعقة اسكنجبير
الملح حسب الذوق	1/2 ملعقة بيزار
ملعقة صغيرة سمن حار	2 معالق كبار طماطم مصبرة

* الطريقة :

يغسل الدجاج ويقطع إلى مكعبات، يوضع في طنجرة، يضاف له البصل المفروم والبقدونس المفروم والملح والبيزار والسكنجبير والزعفران والشعرية وصلصة الطماطم مع التحريك من حين لآخر مدة 15 دقيقة .

يضاف لتر من الماء ويترك حتى الغليان مع التحريك .

شربة الدجاج

* المقادير :

300 غ من الدجاج	باقة من البقدونس
ملعقة صغيرة سمن حار	1 بصلة كبيرة
نصف ملعقة البيزار	الملح حسب الذوق
نصف ملعقة سكنجبير	الزعفران العادي
200 غ الشعرية	

* الطريقة :

في طنجرة، يوضع كل من الدجاج مغسول ومقطع إلى مكعبات والبصل المفروم والبقدونس المفروم والسمن الحار والسكنجبير والبيزار والملح والزعفران العادي .

يضاف قليل من الماء ويوضع فوق نار مدة 20 دقيقة ويوضاف لتر آخر من الماء يترك حتى الغليان، تضاف الشعرية المغسولة مع التحريك من حين لاخر مدة 5 دقائق .

بعد ذلك تترك هذه الشربة حتى تنضج مدة 15 دقيقة تقريبا وتقدم .

شربة الخضر

* المقادير :

200 غ من الجزر	200 غ بصل
200 غ لفت	200 غ كورجيط
200 غ بطاطس	باقة من البقدونس
1 ملعقة طماطم مصبرة	300 غ من اللحم
ملعقة صغيرة سمن حار	البيزار + الملح +
200 غ من الطماطم	السكنجبير

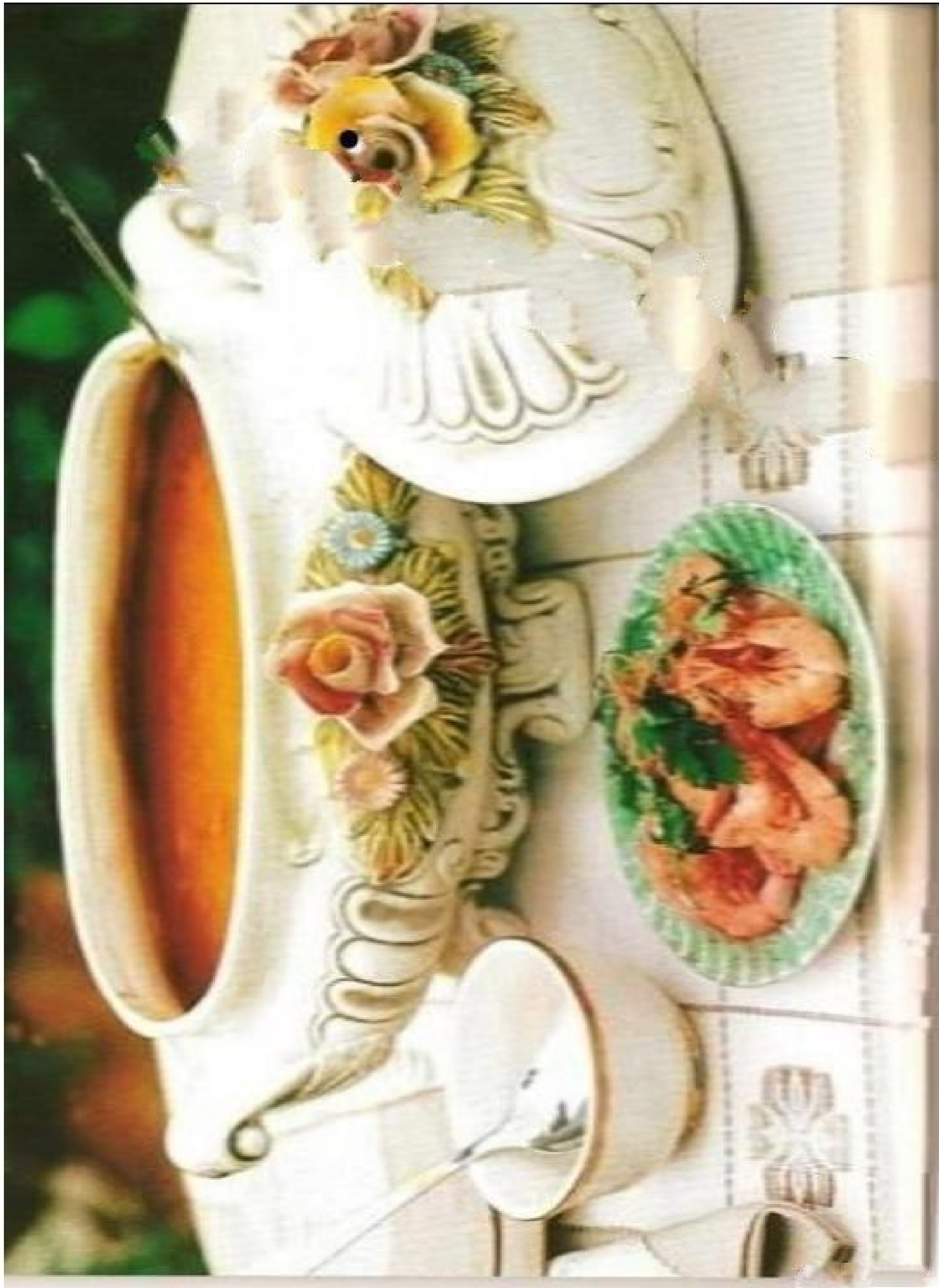
* الطريقة :

تغسل جميع الخضر المذكورة وتقطع إلى مكعبات صغيرة جدا، توضع في الطنجرة.

يضاف لتران من الماء، ثم الملح، البيزار، السكنجبير والسمن الحار والطماطم المطحون والبقدونس المفروم واللحم مقطع إلى مكعبات والمغسول والملح حسب الذوق .

تترك جميع هذه العناصر فوق نار مدة 30 دقيقة تقريبا أو حتى تنضج الخضر والبصرية وب المرق شيئا ما .

www.cuisine4arabe.com



شربة القمرون والشعرية الصينية

المقـــادير :

200 غ الجزر	200 غ الطماطم
1 بطاطا كبيرة	1 بصلة كبيرة
200 غ لفت	400 غ القمرون
200 غ من المكور	200 غ الشعرية الصينية
ملح حسب الذوق	باقة من البقدونس
ملعقة كبيرة من الزبدة	نصف ملعقة من البزار

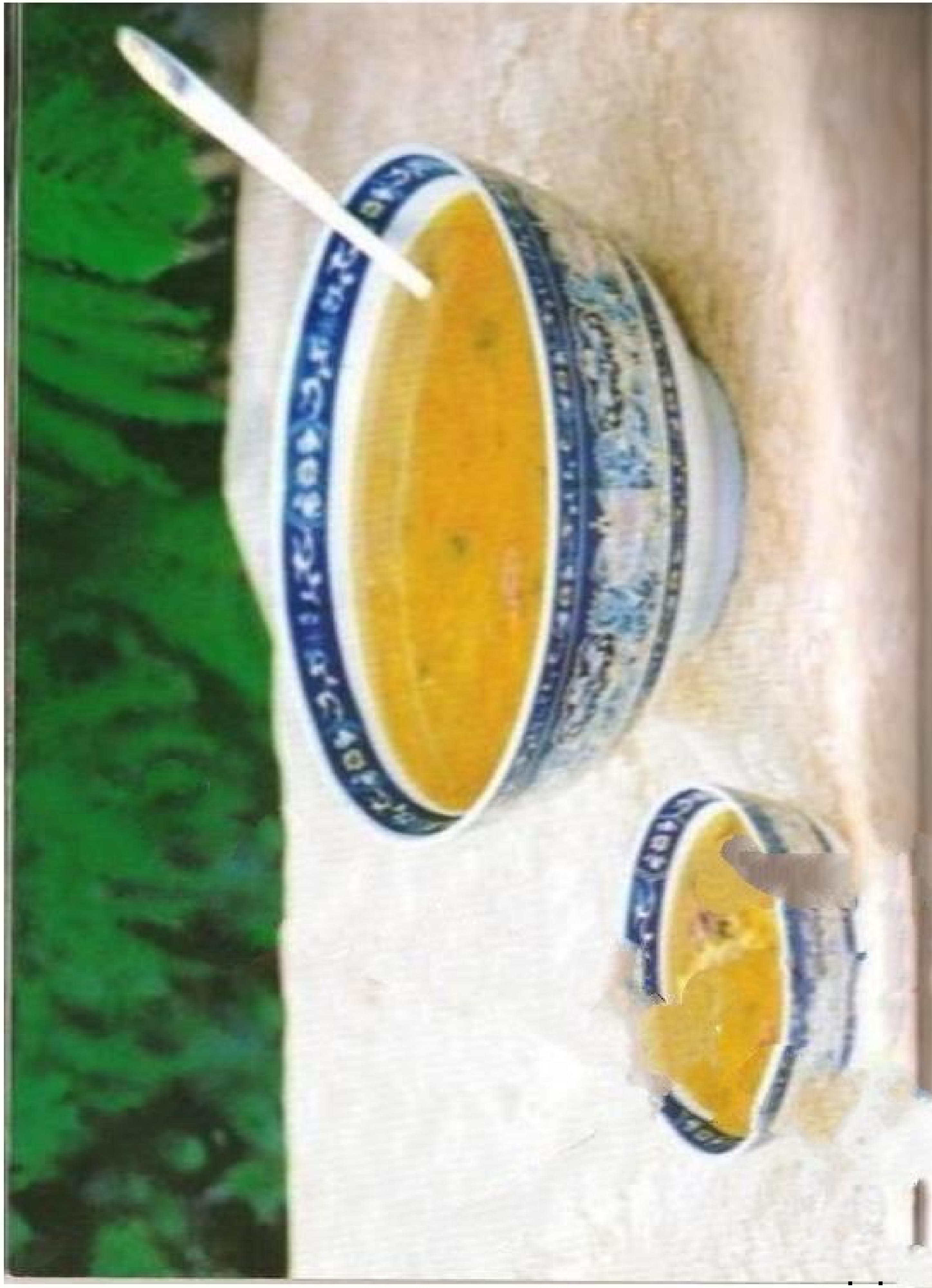
الطـــريقـــة :

ق نار، تضع الطنجرة يضاف لها كل من اللفت المغسول والمقشر والجزر
لبطاطس والطماطم والبصل والمكور، تضيف الملح، البزار والزبدة، تترك
ضج مدة 40 دقيقة .

د ذلك، تطحن وتوضع في الطنجرة فوق نار، يضاف لها لتر من الماء وبقدونس
مفروم والقمرون المقشر والمغسول .

رك هذه الشربة فوق نار مدة 10 دقائق، نأخذ إناء نضع فيه الشعرية الصينية
ضاف لها الماء الغليان ويترك مدة 5 دقائق، ثم تقطع وتضاف على الشربة، يترك
ل ينضج مدة 5 دقائق وتقدم .

www.cuisine4arabe.com



شـربـة الأرز

*** المقـــاديـــــر :**

250 غ من الأرز	250 غ البصل
250 غ من اللحم	باقة من البقدونس
ملعقة صغيرة من الزبدة	نصف ملعقة سكنجبير
ملح حسب الذوق	نصف ملعقة بيزار
الزعفران العادي	ملعقة صغيرة سمن حار

*** الطـــريقـــــة :**

في طنجرة، تضع كل من اللحم المغسول مقطع إلى مكعبات والبصل المغسول مقشر مقطع إلى شرائح .

يضاف سكنجبير، البيزار، الملح والزعفران والزبدة والسمن الحار و3 لترات من الماء ويوضع فوق نار متوسطة مدة 30دقيقة .

بعد ذلك، يضاف الأرز المغسول والبقدونس المفروم ويترك فوق نار حتى ينضج الأرز وتتشرب الشربة شيئا ما، وتقدم .

www.cuisine4arabe.com

طرطة بالكريم والشكلاط

• المقــــاديــــــر :

1 أسطوانة جنواز	750 غ القشدة
3 صفار البيض	100 غ سكر
كأس صغير الماء	400 غ الشكلاط
100 غ الشكلاط	100 غ كريم فريشك
قطع من الشكلاط	100 غ الكركاع

• الطــــريقــــــة :

نأخذ إناء دائري، يدهن بالنباج أو بالكنقتور. نضع دائرة من الجنواز في قعر الموا و كذلك الجوانب تسقى بالسيرو و تترك جانبا. نضع القشدة في إناء يخلط بالخلاط الكهربائي جيدا ثم يوضع في الثلاجة.

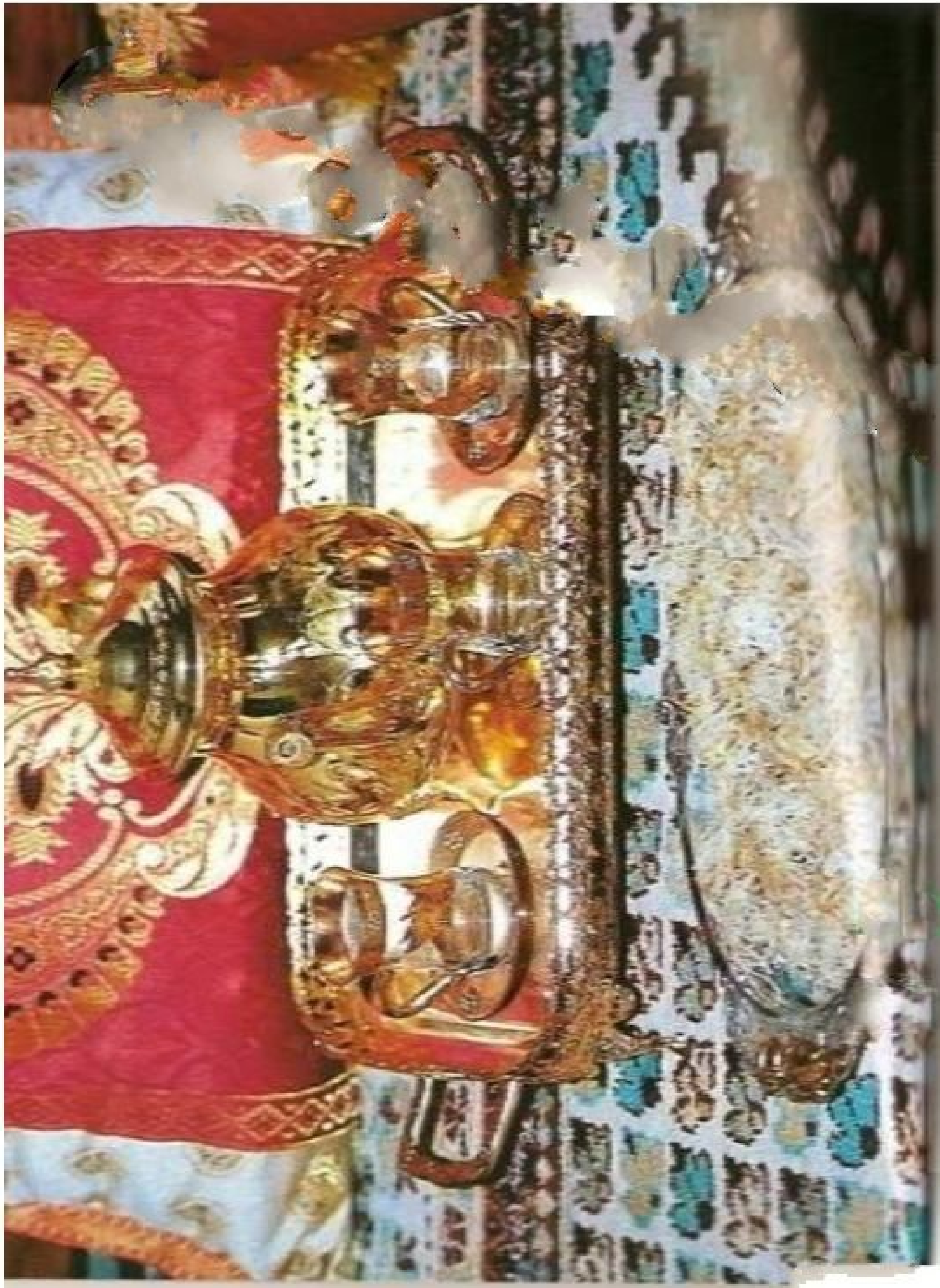
في كسرولة نضع كأس صغير من الماء و 100 غ من السكر فوق نار متوسطة مع التحريك حتى يصبح مثل السيرو.

يخلط صفار البيض جيدا يضاف السيرو ثم الشكلاط الذائب مع الخلط بالملعقة الخشبية، نضيف القشدة مع التحريك من تحت لفوق حتى يخلط المزيج جيدا. يصب فوق طبقة الجنواز و تترك في الثلاجة مدة 6 ساعات.

– إعداد كلاساج :

في كسرولة نضع 100 غ القشدة فوق نار متوسطة، نضيف الشكلاط مع التحريك حتى يذوب، يذهن وجه الطرطا وتزين بالزجاجلان معسل و النير مثل ما في الصورة.

www.cuisine4arabe.com



الكنافة

* **المقادير :**

500 غ اللوز	200 غ سكر كلاصي
2 معالق كبار زبدة	نصف ملعقة القرفة
2 حبات المسكة الحرة	ملعقة كبيرة ماء زهار
500 غ ورقة البسطيلة	

* **الطريقة :**

يصلق اللوز ويقشر ويطحن، يضاف له السكر المطحون والقرفة والزبدة الذائبة وماء ازهار وتخلط جيدا .

تأخذ من هذه العقدة مقدار جوزة، تصنع منها شكل أصابيع وتترك جانبا، تقطع أوراق البسطيلة على شكل خيوط بالآلة المخصصة لسباكيتي، نأخذ أصابيع اللوز، تدهن بأبيض البيض ويلف عليها خيوط ورقة البسطيلة .

تصفف في صينية مدهونة، وتدخل للفرن مدة 10 دقائق، توضع في صحن التقديم وترش بالسكر كلاصي .

www.cuisine4arabe.com

البريوات

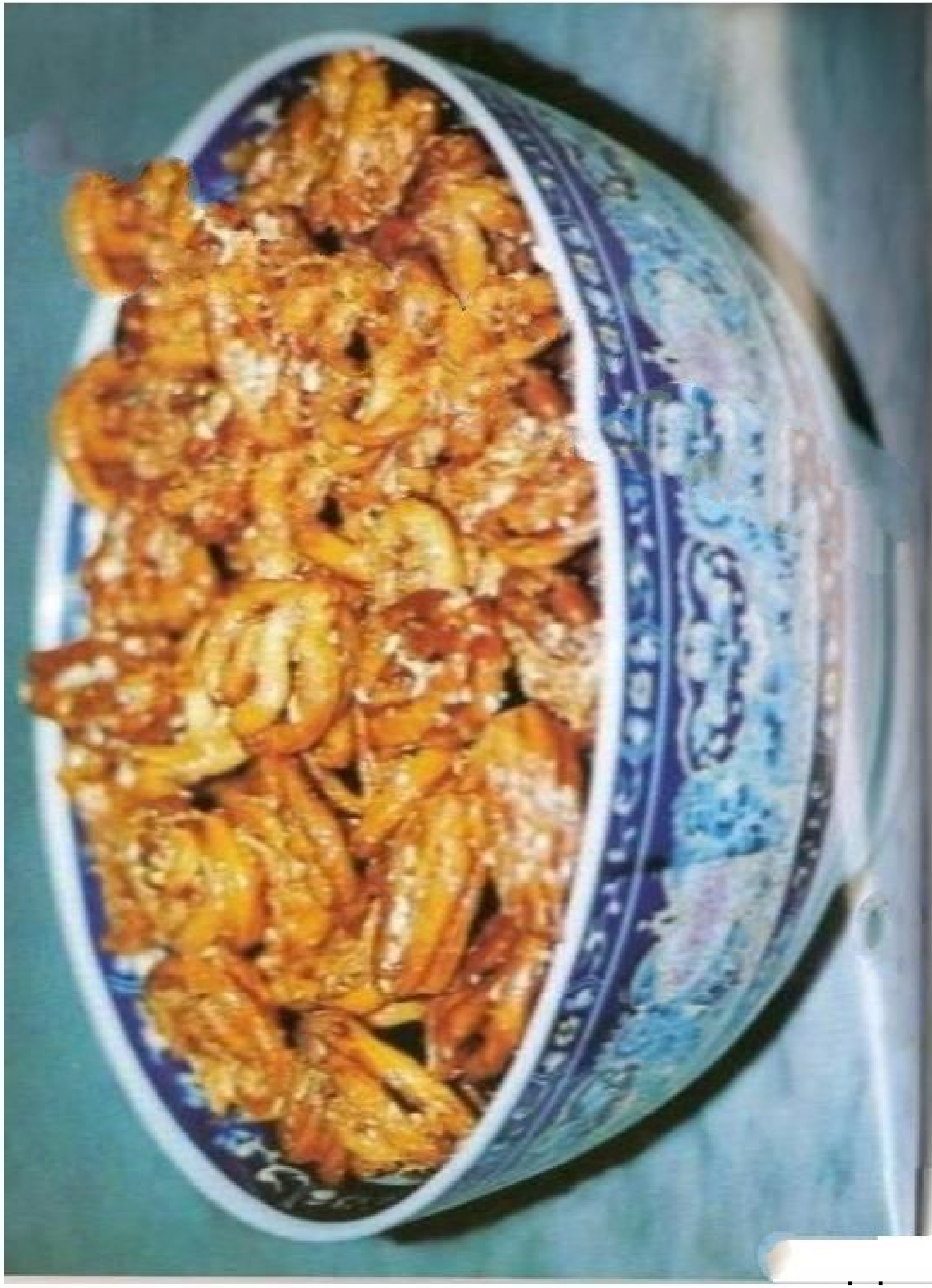
المقادير :

500 غ اللوز	200 غ السكر
500 غ ورقة البسطيلة	نصف ملعقة القرفة
1 كلغ ونصف من العسل	4 حبات مسكة حرة
الزيت للقلي	2 معالق ماء ازهار
100 غ لوز مقشر مقلي	2 معالق زبدة

الطريقة :

ـر اللوز بعد الصلق وينشف ثم يطحن جيدا، تظيف السكر المطحون والقرفة
لزبدة والمسكة الحرة وماء ازهار .
لط جيدا، تغطى بكيس من البلاستيك مدة 5 دقيقة نأخذ من هذه العجنة كويرات
، حجم جوزة .
ـذ ورقة البسطيلة، تدهن بالزبدة، توضع العجنة في حاشية الورقة وتثنى حول
ـها كي نعطيها شكل مثلث أو مستطيل، تقلى في الزيت الغليان وتطفى في العسل
رش باللوز مهرمش .

www.cuisine4arabe.com



الشباكية باللوز

• المقادير :

1/2 لتر حليب	250 غ الزبدة
1 خميرة حلوة	الدقيق حسب الخليط
ملعقة فاني	200 غ اللوز
الزيت للقلي	2 كلغ العسل

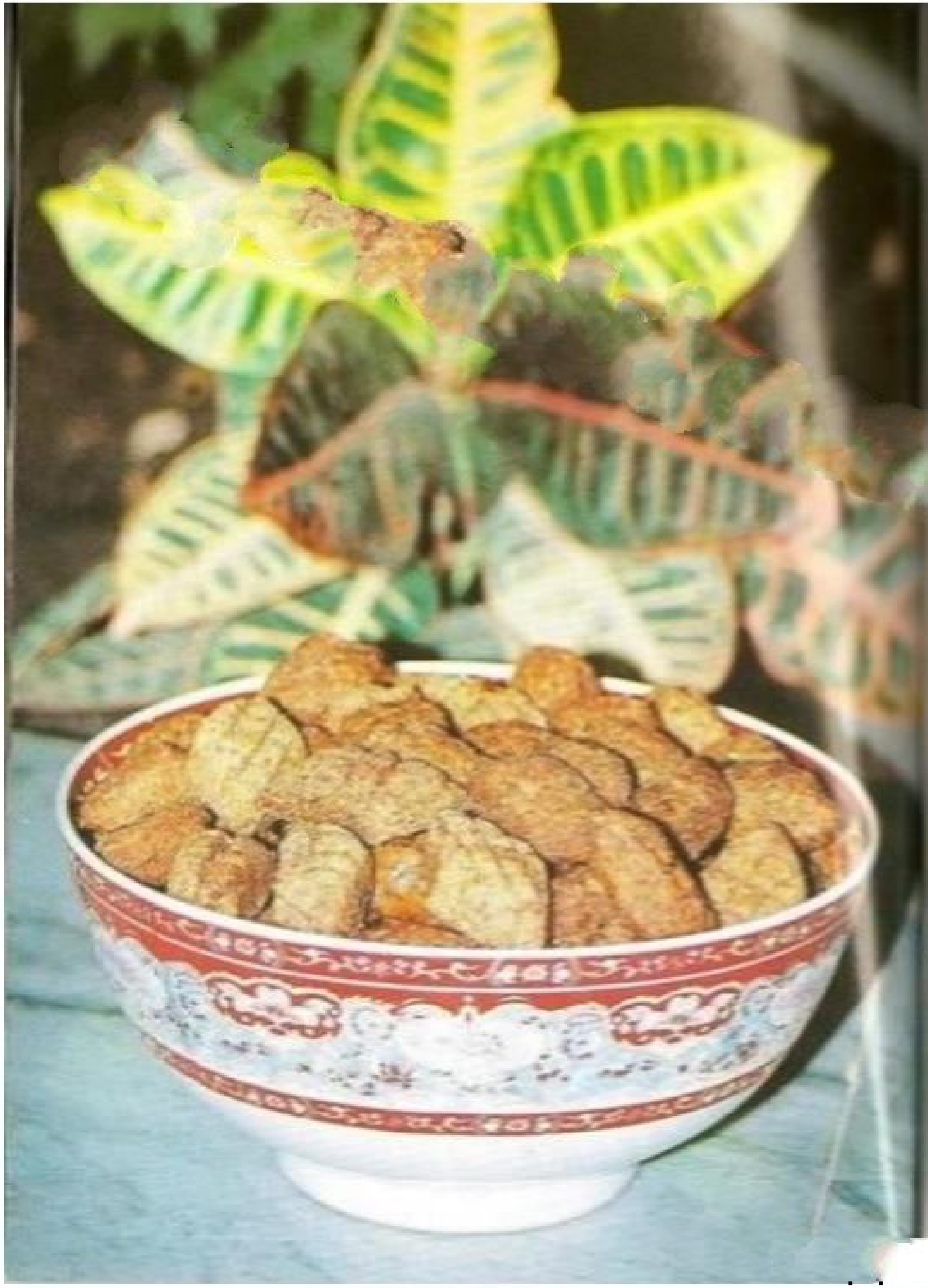
• الطريقة :

تضع الحليب في كسرولة والزبدة فوق نار هادئة حتى تذوب توضع في إناء التخليط .

يضاف لها كل من فاني والخميرة مع التخليط جيدا يضاف الدقيق، تدلك شيئا ما وتغطى العجين بكيس من البلاستيك مدة 15 دقيقة تقسم إلى كويرات .

تطلق الكويرات في آلة السباكتي، على شكل خيوط تأخذ 5 خيوط مع بعضها وتقطع بشكل متساوي، يضغط على جانبيها، تقلى هذه الشبكية الصغيرة في الزيت تطفى في العسل، ترش باللوز المهرمش .

www.cuisine4arabe.com



المقـــروط

• المقـــاديـــر :

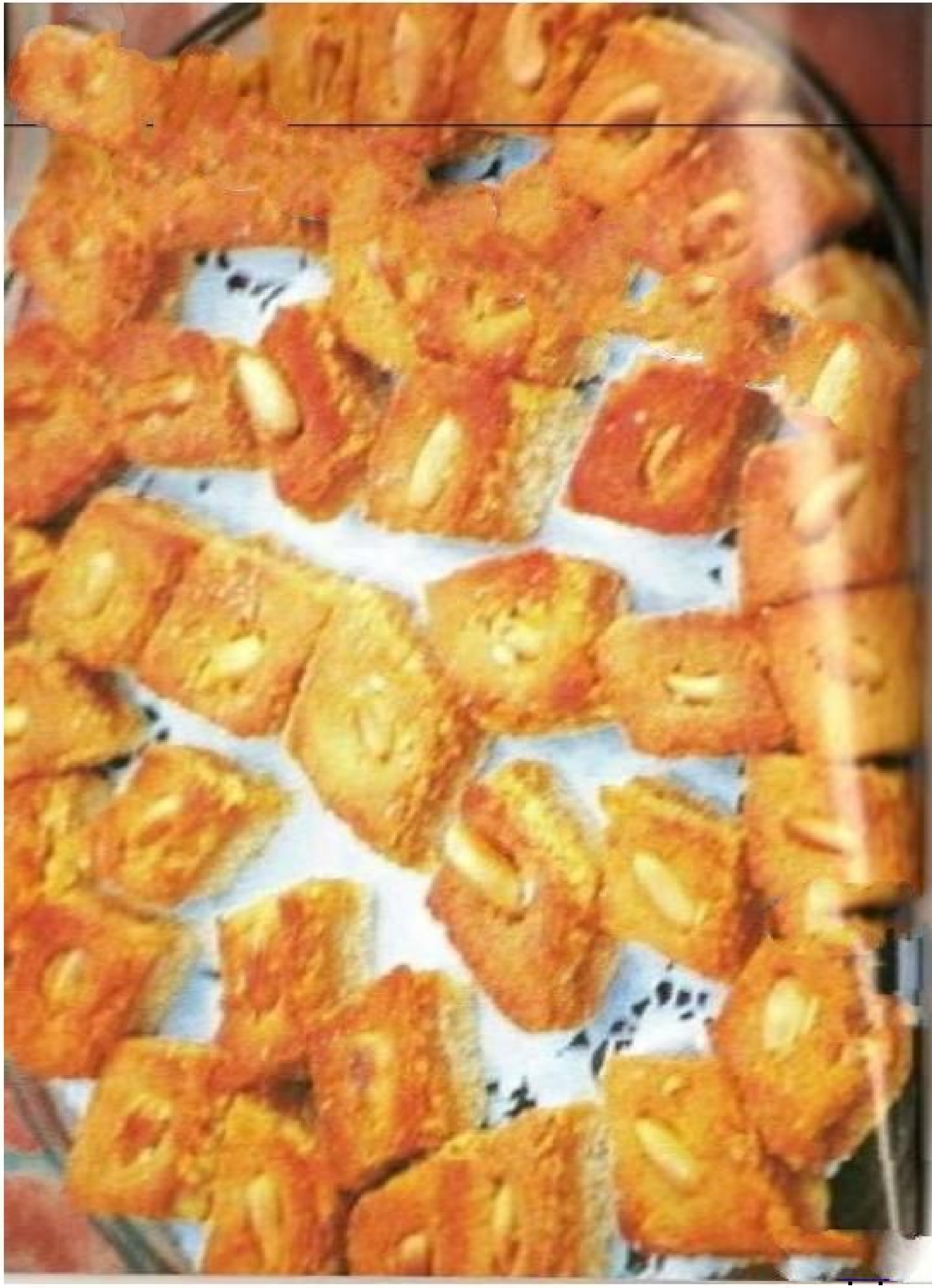
200 غ الجنجلان	كأس ماء ازهار
ملعقة صغيرة خميرة	1/2 كلغ السميد الرقيق
2 معالق صغار القرفة	1/2 كلغ السميد الغليظ
1 بيضة + 3 حبات	1/4 ملعقة الكوزة
مسكة حرة	قليل من الملح
1/4 كأس صغير من الخل	قليل من الزعفران الحر
كأس كبير من الزيت	قليل من الماء الدافئ
والزبدة المذوبة	

• الطـــريقـــة :

نضع السميدة الرقيقة والغليظة مع بعضهما في إناء مع التخليط يضاف الجنجلان محمر ومطحون والنافع والمسكة المنقوقة والقرفة والكوزة، الملح والزعفران الحر. تخلط هذه العناصر جيداً، وفي الوسط نضع الخميرة والخل وماء ازهار والبيضة والزبدة والزيت .

يخلط الكل، نظيف قليل من الماء الدافئ إذا تطلب ذلك، نأخذ قليل من العجين في حجم برتقالة، نصنع منها شكل بكيط، تقطع على شكل فقاص، تترك لتخمر مدة 3 ساعات، تقلى في الزيت، تطفى في العسل وتقدم في صحن .

www.cuisine4arabe.com



البسبوسة

*** المقادير :**

1 كلغ السميد
1 كلغ سكر
1/4 كأس ماء ازهار
ملعقة صغيرة خميرة
2 كسان كبار الحليب
1 كأس الزبدة
نصف كأس لوز مقشر

*** الطريقة :**

نأخذ 750 غ السكر، توضع في كسرولة، نضيف 3 كؤوس كبيرة من الماء، ونضيف ملعقة كبيرة من الزبدة ونترك فوق نار متوسطة مدة 10 دقائق حتى تأخذ شكل سيرو .

نضيف باقي السكر على الحليب مع التحريك وتضاف السميدة وباقي الزبدة وماء ازهار ويخلط الجميع، مع إضافة قليل من الماء إذا لزم الأمر .

تذهن الصينية بالزبدة، تفرد العجين فيها، تطبخ لمدة 1/4 ساعة، تخرج من الفرن وتقطع بالسكين حسب الرغبة وتزين باللوز مقشر، توضع في الفرن مرة أخرى 20 دقيقة .

تخرج من الفرن وتسقى بالسيرو وتوضع في الفرن مرة أخرى مدة 5 دقائق، تقدم في صحن .

www.cuisine4arabe.com

فـور إنــوار

المقـــاديـــــر :

200 غ الزبدة	200 غ سكر كلاصي
4 بيضات	150 غ الدقيق
2 معالق شكلاط غبرة بدون سكر	1 خميرة حلوة

الطـــريقـــة :

نلط السكر والزبدة جيدا، يضاف البيض واحدة بواحدة مع الخلط جيدا يخلط
دقيق مع الخميرة وغبرة الشكولاط ويضاف على الخليط الأول، يخلط بملعقة
شبية، يدهن إناء الكيك(20 سنتم) يصب العجين ويطبخ مدة 25 دقيقة .
طع إلى 3 طبقات وتسقى بالسيرو، تدهن بالكريم شنتي الطبقة الأولى ويوضع
قها الكركاع وتوضع الطبقة الثانية بنفس الطريقة وتوضع الطبقة الثالثة، تدهن
ن الوجه والجوانب بالكريم شنتي، تزين بالكريم والكركاع .

كيكـة بـروح القهـــوة

المقـــاديـــــر :

100 غ من الزبدة	3 بيضات
200 غ السكر	200 غ الدقيق
2 معالق روح القهوة	2 معالق كبار غبرة الشكلاط بدون سكر
كأس صغير حليب	
1 خميرة الحلوة	

الطـــريقـــة :

تخدم الزبدة جيدا حتى تصبح مثل الكريم، يضاف السكر مع استمرار الخلط
البيض والحليب وأخيرا الدقيق مع الخميرة .
قسم العجين إلى اثنين، يخلط النصف الأول بالشكلاط غبرة والنصف الثاني برو
القهوة .
تأخذ مول (20 سنتم) يصب فيه العجين بروح القهوة ثم العجين بالشكلاط، تد
الفرن مدة 25 دقيقة تقريبا، تقدم .
تقريبا، تقدم .

www.cuisine4arabe.com

كريب بالكريم والكركاع

• المقـــاديـــر :

3 بيضات	150 غ دقيق
1 لتر حليب	100 غ سكر
100 غ الشكلاط	30 غ زبدة
ملح + فاني	100 غ كركاع

• الطـــريقـــة :

يخلط الدقيق مع البيض، قليل من السكر والملح مع الخلط ثم يضاف الحليب و200 غ زبدة ذائبة وقليل من الفاني حتى تجمع العجين، ثم تطبخ في مقلاة طيفال من الوجهين .

يوضع قليل من كريم باتسري في وسط كريب وتثني، تقدم في صحن مستطيل يذاب الشكلاط ويوضع خرائط على وجه الكريب، تزين بالكركاع .

طـرطـــة الليمـون

• المقـــاديـــر :

- للعجين :

200 غ الدقيق	100 غ الزبدة
رشة الملح	50 غ سكر
1 بيضة	

- للحشوة :

2 بيضات	250 غ سكر
100 غ غبرة اللوز	3 حمضات
الفاني	5 حبات حب الملوك

- طريقة العجين :

تخلط الزبدة مع سكر جيدا، يضاف الملح ثم 1 بيضة مع الخلط جيدا وأخيرا الدقيق تأخذ هذه العجين، تطلق في المول الخاص بالطرطا وتترك جانبا .

- طريقة الحشو :

يخلط البيض مع 60 غ السكر حتى يصير لونه أبيض تضاف غبرة اللوز وقشرة عصير ديال 1 حامضة، يخلط جيدا. يصب هذا الخليط فوق العجين، يطبخ مدة 30 دقيقة في كسرولة، تضع 200 غ سكر ودوائر 2 حمضات و 1/4 لتر من الماء والفاني .

تترك شرائح الحامض حتى تطبخ مدة 10 دقائق تقريبا، توضع الطرطا في صحن التقديم .

تزين بشرائح الحامض أو الليمون وأطراف حب الملوك، وتقدم باردة .

www.cuisine4arabe.com

طرطة الكنافة

* المقادير :

200 غ الزبدة	400 غ لوز
كأسان كبيران من السكر	400 غ كريم باتيسري
كأس كبير من الماء	عصير 1 حامضة
700 غ من ورقة البسطيلة	150 غ البطاح
ملعقة صغيرة فاني	200 غ كريم شانتي

* الطريقة :

في كسرولة نضع سكر وكأس من الماء وعصير الحامض، نتركهم يطبخوا مدة 20 د تقريبا حتى يصبح مثل السيرو .
يضاف اللوز مصلوق ومقشر ومقلي ومهرمش على السيرو، نأخذ إناء خاص بالطرطة، يدهن بالزبدة وتقطع البسطيلة في الآلة المخصصة للتوريق (آلة سيلكتي) في الجهة الرقيقة إلى نهاية الورق .
نأخذ نصف مقدار من خيوط الورقة يوضع فوقها الكريم باتيسري واللوز معل، توضع الفريشة الأخرى من ورقة البسطيلة تسقى جيدا بالزبدة توضع في الفرن مدة 25 د تقريبا أو حتى التحمير، تزين بالكريم شنتي والبطاح .

www.cuisine4arabe.com

طـرطـة الحـامـض

• مقــاديــر الحشــوة :

3 ابيض البيض	200 غ سكر
100 غ الزبدة	3 بيضات
ملعقة قاتي	3 حامضات
1 ملعقة سكر كلاصي	

• الطــريقــة :

(عجين SABLE تطلق في مول " 20 سنتم ") وتطبخ 20 د قيقة، في كسرولة، نضع الزبدة والسكر ثم البيض وقشرة وعصير الحامض، يطبخ فوق نار هادئة مع التحريك .

يصب فوق العجين، يخدم ابيض البيض حتى يصبح مثل الثلج، يضاف ملعقة سكر كلاصي مع الخلط بالخلاط الكهربائي .

يضاف الميرينكي فوق كريم الليمون، توضع في الفرن مدة 5 د ، تزين بحبات من حلوة الفضة على الوجه .

www.cuisine4arabe.com

طرطة العجين المورق واللوز

• **المقــــاديــــر :**

700غ من العجين المورق	150غ غبرة اللوز
150غ سكر كلاصي	150غ زبدة
2 معالق صغار ماء الزهر	2 بيضـــــــات
لدهن الوجــــه	2 معالق كبار سكر كلاصي
1 بيضـــــــة	

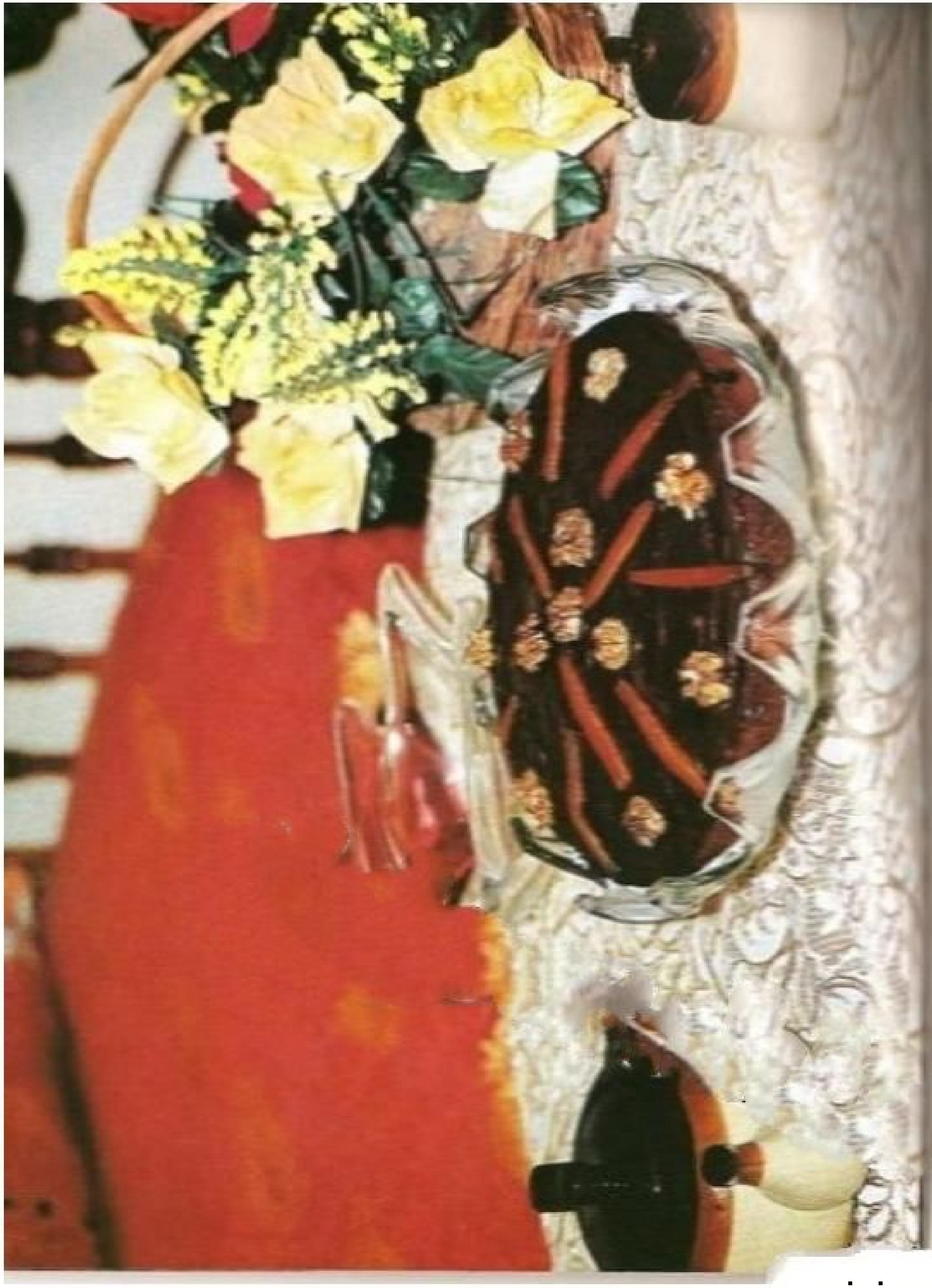
• **الطـــــريقـــــة :**

تطلق نصف العجين المورق في مول 26 سنتم، في إناء يخلط كل من السكر والبيض والزبدة وماء الزهر وغبرة اللوز .

توضع هذه الحشوة فوق الفرشة الأولى من العجين، تضع فوقها الطبقة الثانية من العجين تلصق من الحواشي بالماء مع الضغط عليها جيدا كي لا تتسرب الحشوة .

يدهن الوجه بالبيض تطبخ مدة 30 دقيقة، تخرج من الفرن يرش على وجه الطرطة 2 معالق سكر كلاصي، تدخل للفرن مرة ثانية مدة 5 دقائق وتقدم هذه الطرطة اللذيذة .

www.cuisine4arabe.com



طرطة الكركاع والبرتقال

* **المقـــاديــــر :**

100غ الشكلاط	4 بيضــــات
100غ قشرة البرتقال معسلة	100غ سكر
100غ كركاع	ملعقة صغيرة فاني
2 معالق غبرة نسكافي	قليل من الملح
قليل من الزبدة	

– **للتــزييـــــن :**

200غ شكلاط مذوب	150غ كريم فريش
50غ كركاع	قشرة البرتقال

* **الطـــريقـــــة :**

يخدم صفار البيض مع السكر جيدا، يضاف الشكلاط الذائب والفاني وغبرة نسكافي والزبدة والكركاع المطحون وقطع البرتقال .
يخدم أبيض البيض مع الملح حتى يصبح مثل الثلج، يضاف على الخليط الأول. يدهن إناء للطرطة بالزبدة، يصب فيه الخليط يطبخ مدة 25 د تقريبا يذاب الشكلاط مع الكريم فريش، تدهن به الحلوى، تزين بشرائح البرتقال والكركاع .

www.cuisine4arabe.com

طــرطــــة عيــد الميــلاد

• المقـــاديـــــر :

10 بيضـــــات	250غ سكر كلاصي
1 ملعقة صغيرة خميرة	ملعقة صغيرة فاني
250غ الدقيق	100غ الزبدة
700غ كريم فريشك	150غ الشكلاط
ملون أخضر وأصفر	200غ تباج

• طـريقة الإنجاز :

نضع أبيض البيض في إناء يخلط بالخلاط الكهربائي حتى يصبح مثل الثلج يضاف السكر شيئا فشيئا ثم صفار البيض مع الخلط المستمر .

يضاف الفاني والخميرة والزبدة الذائبة، وأخيرا الدقيق، يدهن إناء الطرطا (دائري أو مستطيل) ويرش بالدقيق، تطبخ مدة 20 د تقريبا، بعد ما تبرد تدهن بالكريم شنتي، يذاب الشكلاط، يوضع ورق سولوفان على رسم (بوتوس)، يزين بالجوانب وبخطوط من الشكلاط، نأخذ التباج يضاف إليه ملون أخضر في الصدر واليدين ثم يزين الرجلين بالأخضر وكذلك الفم، ثم نأخذ ملعقة من تباج يضاف لها ملون أحمر كي تزين (PAPILON) .

www.cuisine4arabe.com

الديلجات باللوز وسكر كلاصي

• المقـــاديـــر :

80 غ سكر	120 غ اللوز
250 غ الزبدة	2 معالق مايزينا
2 صفار البيض	250 غ الدقيق
قليل من الحليب لجمع العجين	2 معالق كاويل
1 ابيض البيض	2 معالق صغار خميرة
	لوز مهرمش للتزيين

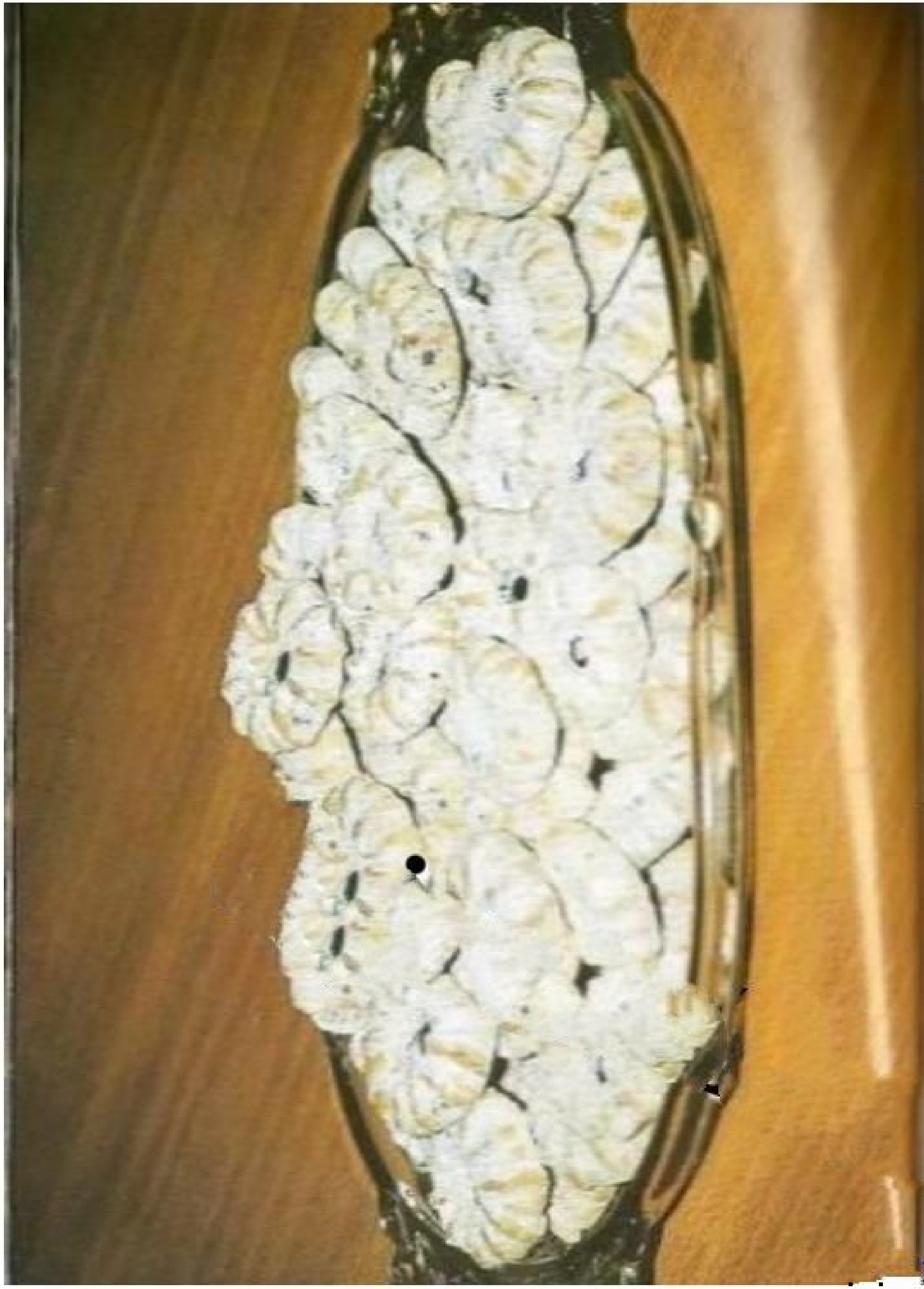
• الطـــريقـــة :

تخلط الزبدة جيدا، يضاف صفار البيض مع الخلط المستمر، ثم اللوز المطحون وكاويل، ثم باقي المقادير والحليب في الأخير لجمع الخليط .

نأخذ مقدار من العجين، نصنع منها ديليجات (أقراص أو دوائر) يدهن الوجه بأبيض البيض .

نضع اللوز مهرمش في الوجه، تطبخ مدة 20 دقيقة تقريبا، بعد ما تبرد ترش بالسكر كلاصي وتقدم .

www.cuisine4arabe.com



الديلجات محشية بالتمر

* المقـــــاديـــر :

250غ الزبدة	نصف كأس صغير ماء ازهار
نصف كأس صغير زيت	100غ سكر كلاصي
2 معالق صغار قرفة	300غ التمر + ملعقة صغيرة فاني
الدقيق حسب الخليط	

* الطـــريقـــة :

تذاب الزبدة وتوضع في إناء التخليط، يضاف لها السكر المطحون، ماء ازهار والزيت مع الخلط جيدا .
يضاف الدقيق حتى تتجمع العجين، يغسل التمر ويطحن، يضاف له القرفة والفاني، يخلطوا مع بعض جيدا .
تأخذ قليل من العجين في حجم جوزة يحشى وسطها بقليل من التمر، تحضر على شكل أمامكم، تزين بالقلاط المختص لتزين الحلوى .

www.cuisine4arabe.com

كعكة رأس السنة (LA BUCHE)

*** المقـــــاديـــــر :**

- 5 بيضـــات
- 125غ سكر
- 2 معالق صغار خميرة
- 2 معالق شكلاط غبرة
- 100غ زبدة
- ملعقة صغيرة فاني
- 50غ غبرة شكلاط

*** الطـــــريقـــــة :**

في إناء تضع ابيض البيض يخلط جيدا حتى يصير لونه أبيض مثل الثلج بصف السكر مع الخلط ثم اصفار البيض والزبدة ثم الدقيق والخميرة وغبرة الشكلاط ، نأخذ صفيحة 40/30 سنتم .

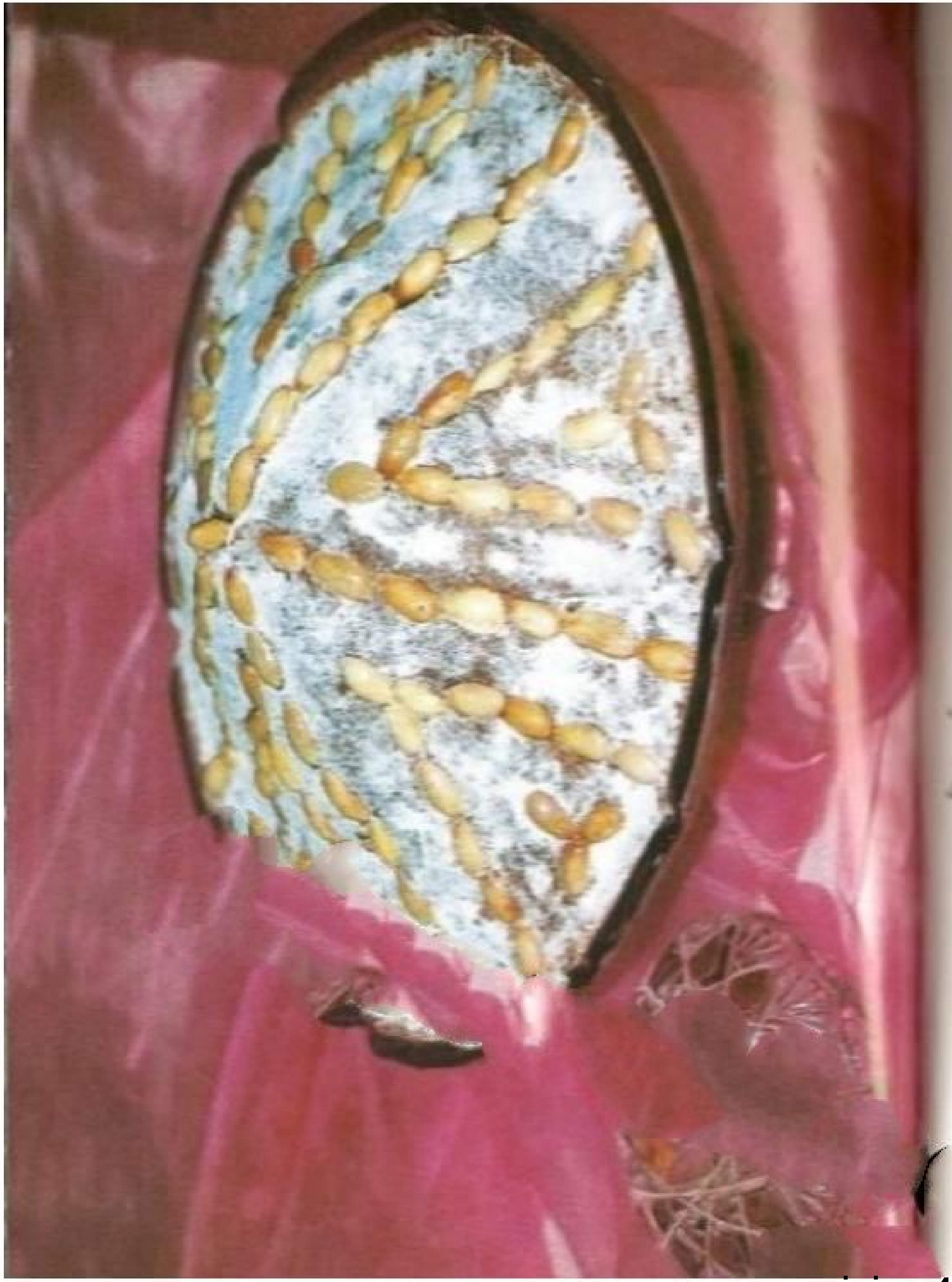
نضع ورق الزبدة، تدهن جيدا ويصب فوقها خليط LA BUCHE متساوي تطبخ فوقها مدة 10 دقائق تقريبا تدهن بكريم الزبدة وتلف على شكل رولوا .

تدهن بالكريم شونتي على الوجه تزين حسب الذوق .

– ملحوظة :

يمكن شراء قطع الديكور للتزيين عند بائع مواد الحلويات .

www.cuisine4arabe.com



المقـــــوف (سلو)

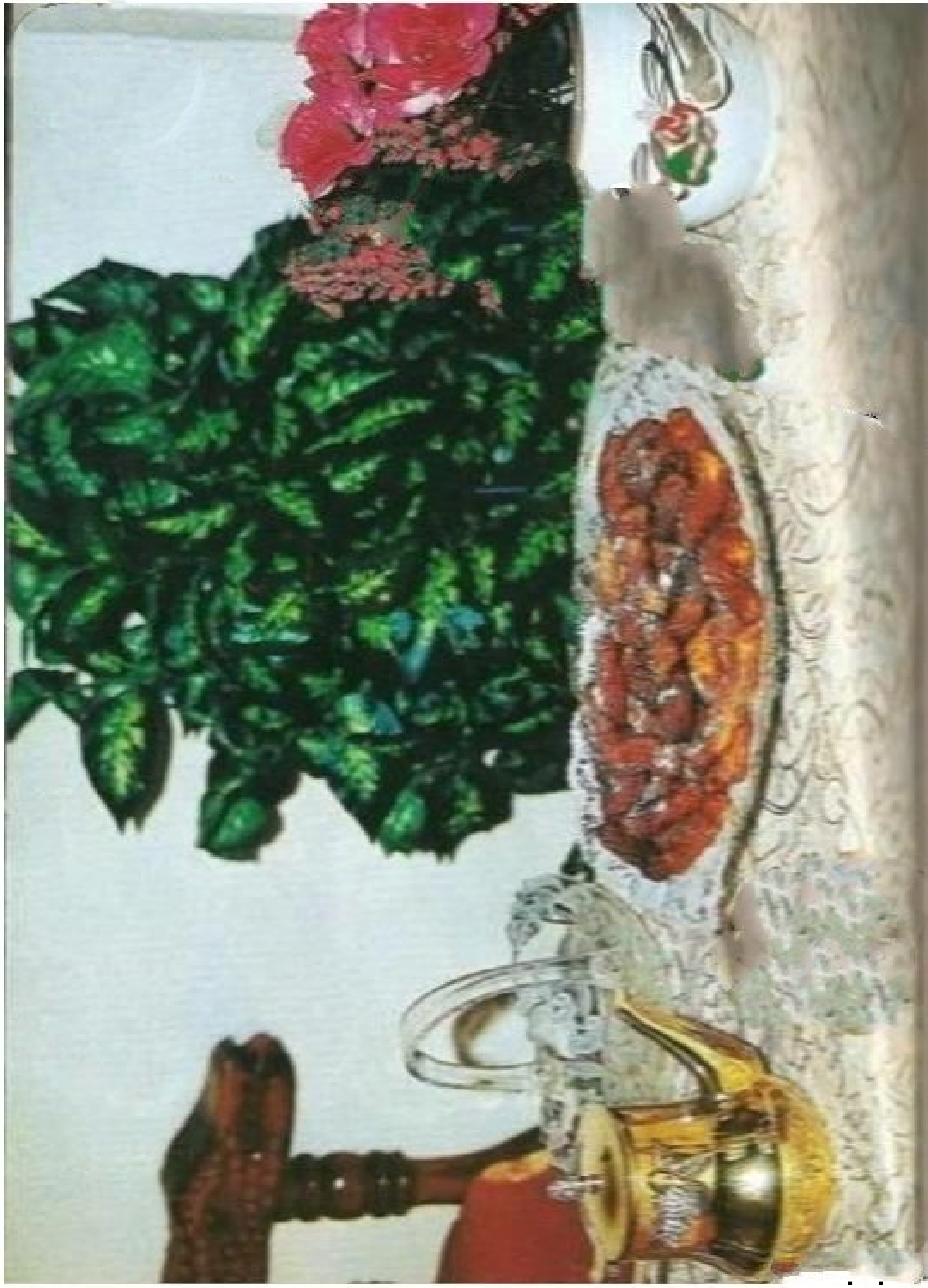
• المقـــاديـــر :

500 غ الدقيق قمح	250 غ سكر كلاصي
400 غ اللوز	كاس من العسل
2 معالق نافع	400 غ الجنجلان
1 ملعقة حبة حلاوة	ملعقة صغيرة مسكة حرة
400غ الزبدة	كاس الزيت
قليل من الكوزة	250 غ دقيق فرص

• الطريقـــة :

يخلط دقيق القمح والفرص، يحمر في الفرن جيدا، يوضع الدقيق المحمر في إناء.
يصلق اللوز ويقشر ويقلى ثم يطحن .
ينقى النافع وحب حلاوة ويطحنون ثم يضافوا على الدقيق المحمر، نظيف كذلك الزنجلان ، السكر المطحون والزبدة الذائبة والمسكة المدقوقة والعسل والكوزة .
تخلط هذه العناصر وتوضع في صحن التقديم ثم تزين بالسكر كلاصي واللوز .

www.cuisine4arabe.com



المقـــلع صغيـــر

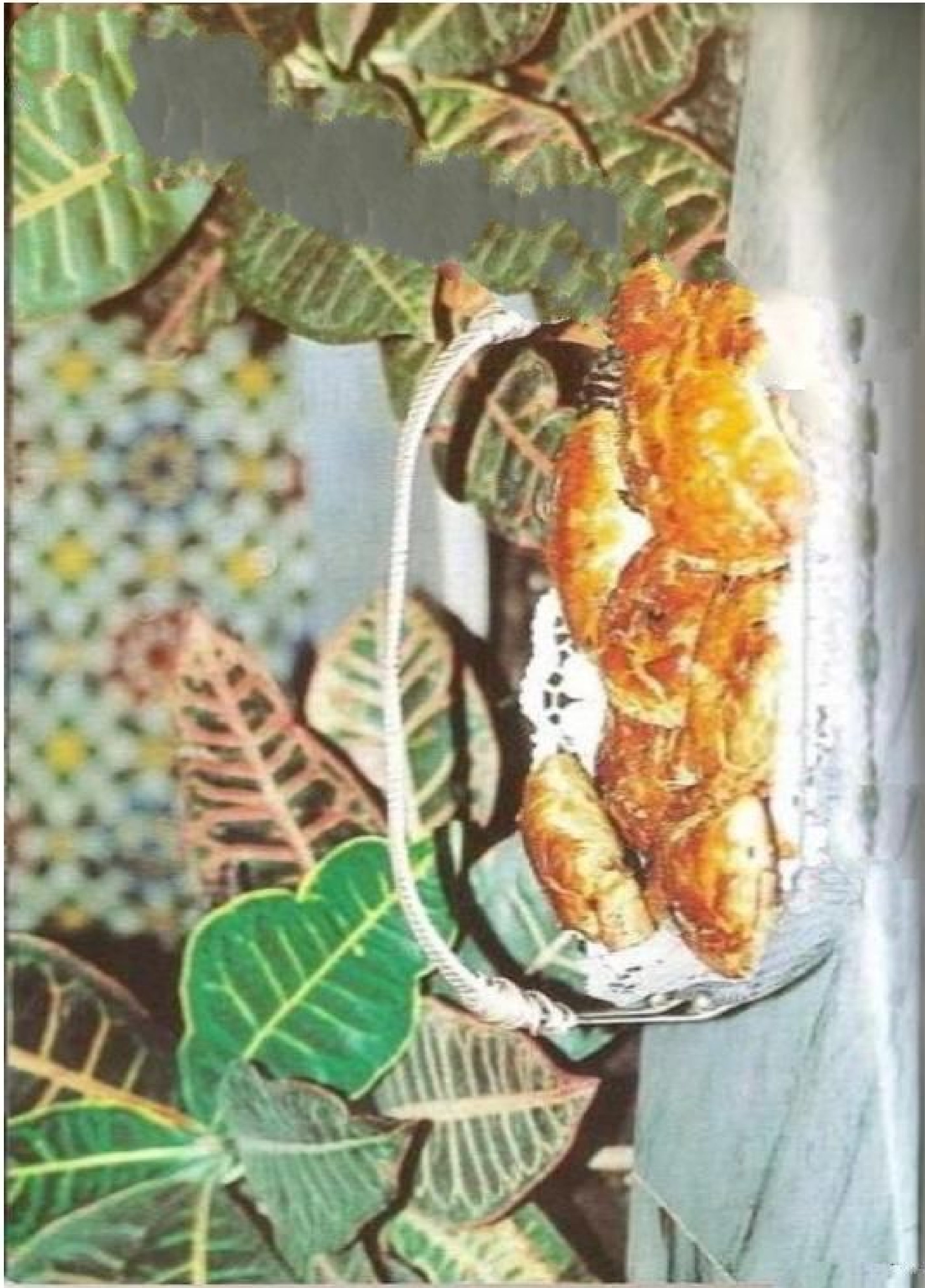
* المقـــاديـــر :

500 غ الدقيق
سكر كلاصي
ملعقة صغيرة من الملح
ماء غليان للتخليط
نصف لتر من الزيت

* الطـــريقـــة :

تضع الدقيق في إناء التخليط، يضاف الملح والماء الغليان مع تحريك العجين حتى تكون مثل اسفنج .
توضع العجين في كيس مختص بالحلوى ومباشرة نضعه في الزيت الغليان على شكل دوائر حتى يتحمر، يقدم في صحن مرشوش بالسكر كلاصي .

www.cuisine4arabe.com



عجيـــن مورق محشي بالتفاح

• المقـــاديـــر :

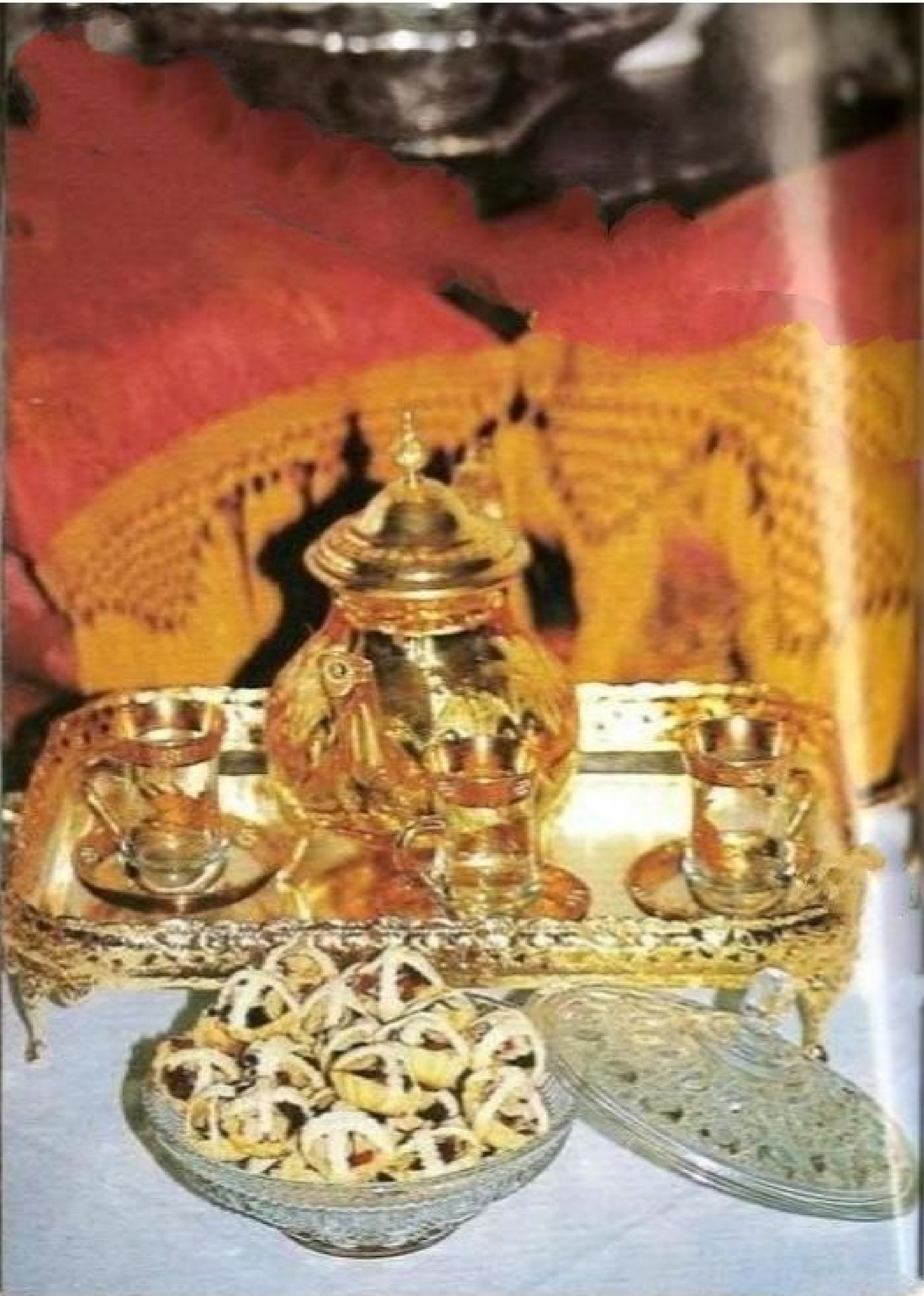
500 غ من العجين المورق	200 غ التفاح
قليل من كونفيتور المشمش	قليل من القرفة
100 غ نباج	

• الطريقـــة :

تَطلق العجين فوق مائدة مرشوشة بالدقيق، تقطع أسطوانة في حجم 10 سنتم تقريبا نضع قليل من الكونفيتور ثم شرائح من التفاح في النصف من العجين، يثنى عليها النصف الآخر، تصفف فوق صفيحة وتدهن بالبيض .

تطبخ مدة 25 د تقريبا حتى يتحمروا جيدا، يدهن الوجه بالنباج (يباع في المتاجر المخصصة لبيع مواد الحلويات) .

www.cuisine4arabe.com



سليلات باللوز والفواكه

• المقـــادير :

– الحشوة :

100 غ العسل
300 غ لوز
200 غ فواكه
قليل من فاني

– للعجين :

70 غ سكر كلاصي
125 غ زبدة
1 بيضة
1/2 ملعقة فاني
ملعقة صغيرة روح اللوز
الدقيق حسب الخليط

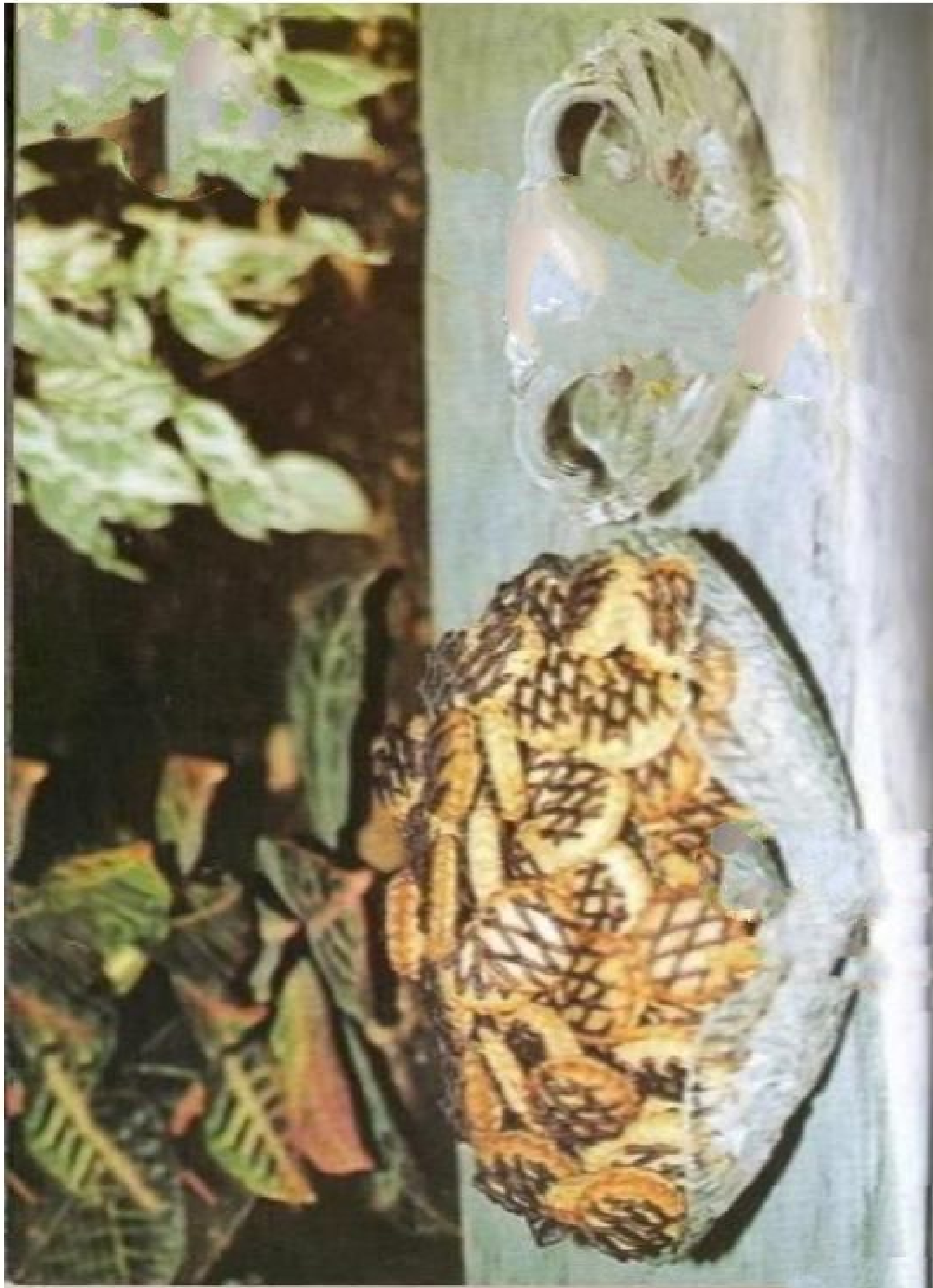
• الطــريقـــة :

في إناء التخليط نضع كل من اللوز محمر والفواكه والفاني ثم العسل، يخلطوا جيدا، نتركهم جانبا .

– للعجين :

تخلط الزبدة مع السكر والفاني وروح اللوز جيدا ثم تضاف البيضة مع الخلط جيدا، يضاف الدقيق حتى تتجمع العجين، تطلق العجين وتقطع على شكل دوائر توضع وسط القوالب، نضع ملعقة صغيرة من الحشوة، تقطع من العجين المتبقية خطوط، تزين بها الحلوى .

www.cuisine4arabe.com



بتي فور بالبندق

• المقادير :

- 250 غ البندق
- 200 غ سكر
- 150 غ الشكلاط
- 250 غ الزبدة
- حوك الحليب نيسطي
- الدقيق حسب الخليط

• الطريقة :

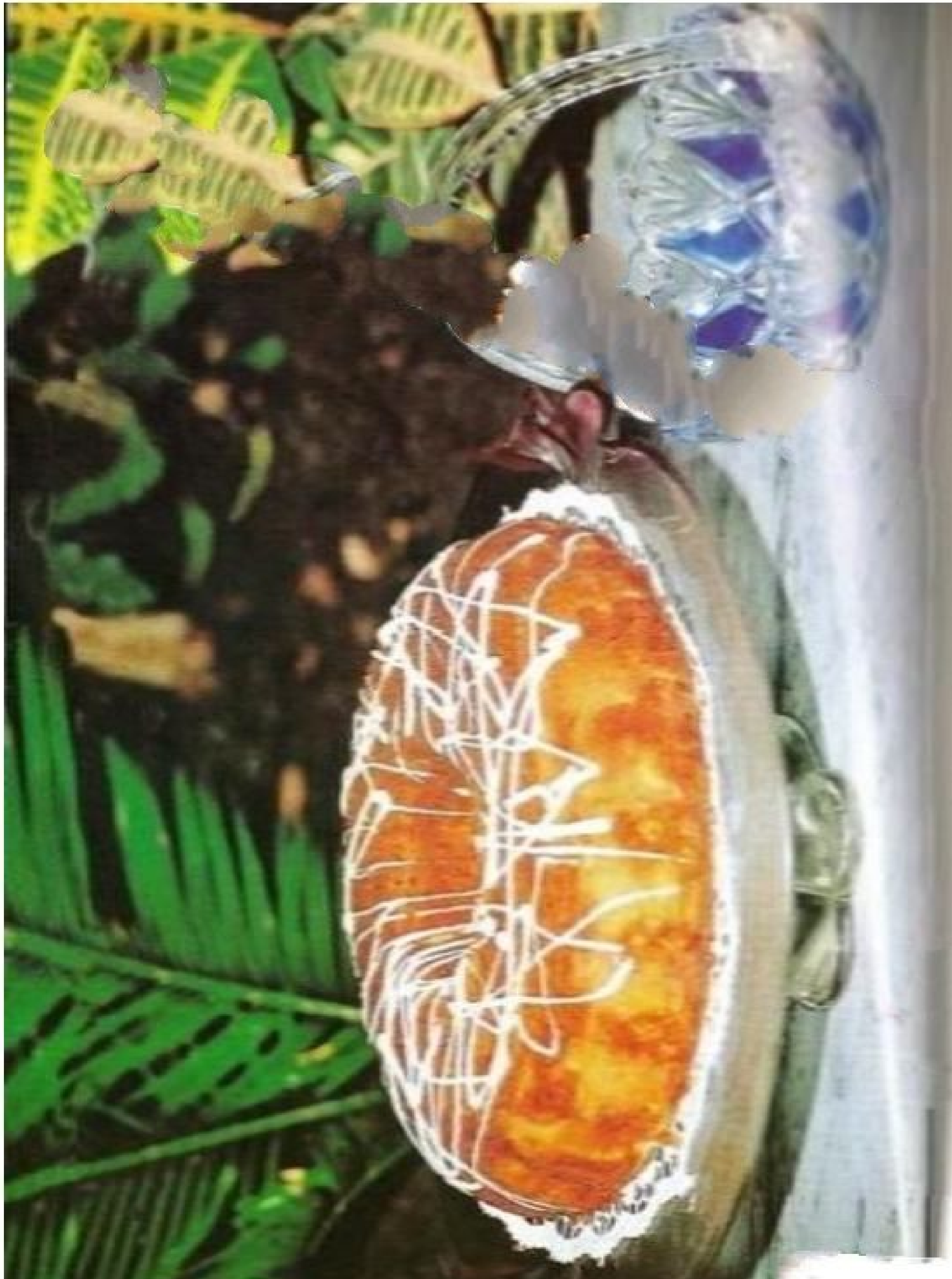
تخلط الزبدة مع السكر جيدا، يضاف البندق المطحون ثم الدقيق حتى الحصول على عجينة متماسكة .

تورق العجينة فوق المائدة وتقطع بمرشم دائري صغير الحجم، تصفف في صفيحة، تطبخ مدة 20 د تقريبا .

تأخذ حوك الحليب نيسطي، يطبخ في طنجرة الكوكوط مع لتر من الماء مدة ساعة .

تأخذ قليل من الحليب نيسطي، يوضع فوق قطعة من الحلوى وتلصق بالقطعة الأخرى، تتبع الطريقة حتى النهاية يذاب الشكلاط يوضع في كيس من كاغيط نضع خطوط على وجه الحلوى .

www.cuisine4arabe.com



كيكة بدانون والفواكه

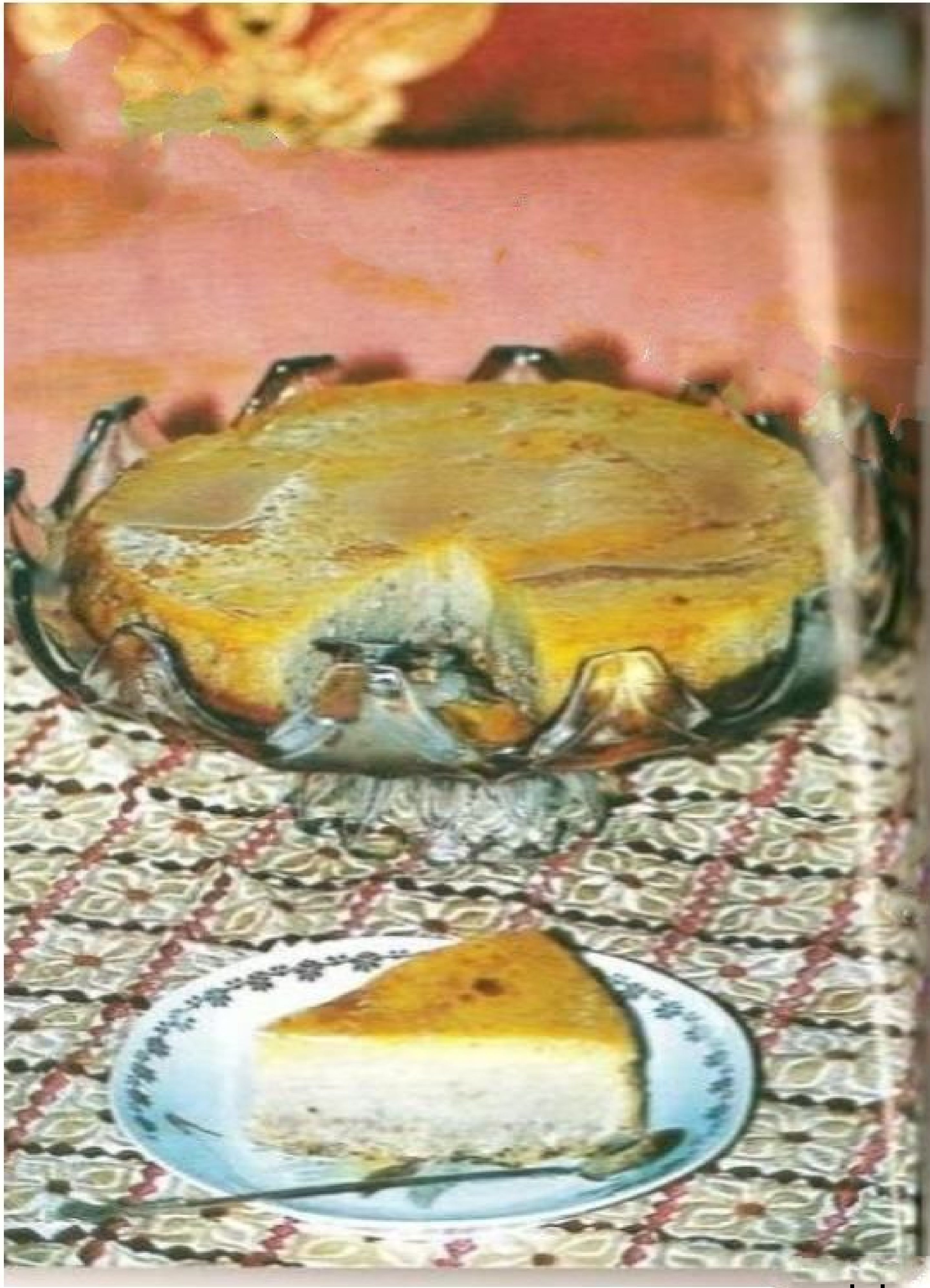
* المقادير :

6 بيضات
300 غ سكر
50 غ شكلاط أسود
150 غ لوز بندق وكركاع
1/2 ملعقة قرفة
350 غ الدقيق
50 غ شكلاط أبيض
حوك ونصف دانون فاني
كأس صغير ونصف
من الزيت
1/4 كأس حليب
1/2 ملعقة صغيرة فاني +
20 غ خميرة الحلوى

* الطريقة :

في إناء التخليط تضع البيض وسكر، يخلطوا جيدا بالخلاط الكهربائي، نضيف الزيت ثم دانون وفاني و قرفة مع الخلط المستمر، ثم اللوز والبندق والكركاع المطحونين والخميرة والشكلاط الأسود المحكوك وأخيرا الدقيق .
نأخذ إناء خاص بالكيك دائري يدهن بالزبدة ويرش بالدقيق، تضع فيه خليط الكيك يطبخ مدة 30 د تقريبا . بعدما تبرد يذاب الشكلاط الأبيض، يوضع في كيس من كاغيط المشمع وتضع خطوط على وجه الحلوى حسب رغبتك .

www.cuisine4arabe.com



فـلان باللـــوز والفـواكـه

* **المقـــاديـــر :**

12 بيضـــــة
250 غ لوز بالقشور
ملعقة فاني
400 غ سكر
1/4 لتر من الماء

* **الطـــريقـــة :**

في كسرولة يوضع السكر والماء فوق نار مدة 10 د تقريبا يخلط البيض بالخلاط الكهربائي جيدا .
يضاف سكر السيرو ثم اللوز مطحون والفاني مع الخلط المستمر يوضع السيرو كرميل في إناء خاص بالفلان .
يصب فيه خليط البيض واللوز، يطبخ في فرن مدة 60 د تقريبا على طريقة حمام مائي .

www.cuisine4arabe.com

بطاشو

• المقادير :

- 200 غ الدقيق
- 125 غ الزبدة
- 4 بيضات
- 200 غ كريم شانتي
- 1/4 لتر ماء
- نصف ملعقة ملح
- ملعقة صغيرة سكر
- 200 غ كريم باتيسري
- 100 غ لوز + 50 غ عسل

• الطريقة :

في كسرولة نضع الماء، الزبدة والملح والسكر فوق نار متوسطة .
يضاف الدقيق مع التحريك جيدا بالملعقة الخشبية حتى تتجمع العجين، يضاف البيض واحدة بواحدة مع الخلط بالآلة الكهربائية .
توضع العجين في كيس، توضع دائرة في صفيحة مدهونة بالزيت، تطبخ مدة 20 د، تترك حتى تبرد، تقطع إلى اثنين، تدهن بالكريم باتيسري، تضع فوقها النصف الأخر يدهن بالعسل على الوجه ويرش اللوز فوقها .

طرطة الأناناس

• المقادير :

- 2 كيسان كبار الدقيق
- 2 كيسان كبار الزبدة
- 2 كيسان كبار العسل
- ملعقة الخميرة
- 2 معالق كبار الزبدة
- 4 بيضات
- 7 شرائح الأناناس

• الطريقة :

يخلط الدقيق والسكر والخميرة والعسل والزبدة والبيض .
يدهن إناء خاص بالطرطا بالعسل، توضع فوقه شرائح الأناناس ثم يصب الخليط ويطبخ مدة 30 دقيقة تقريبا .

منضلين بالحامض

• المقادير :

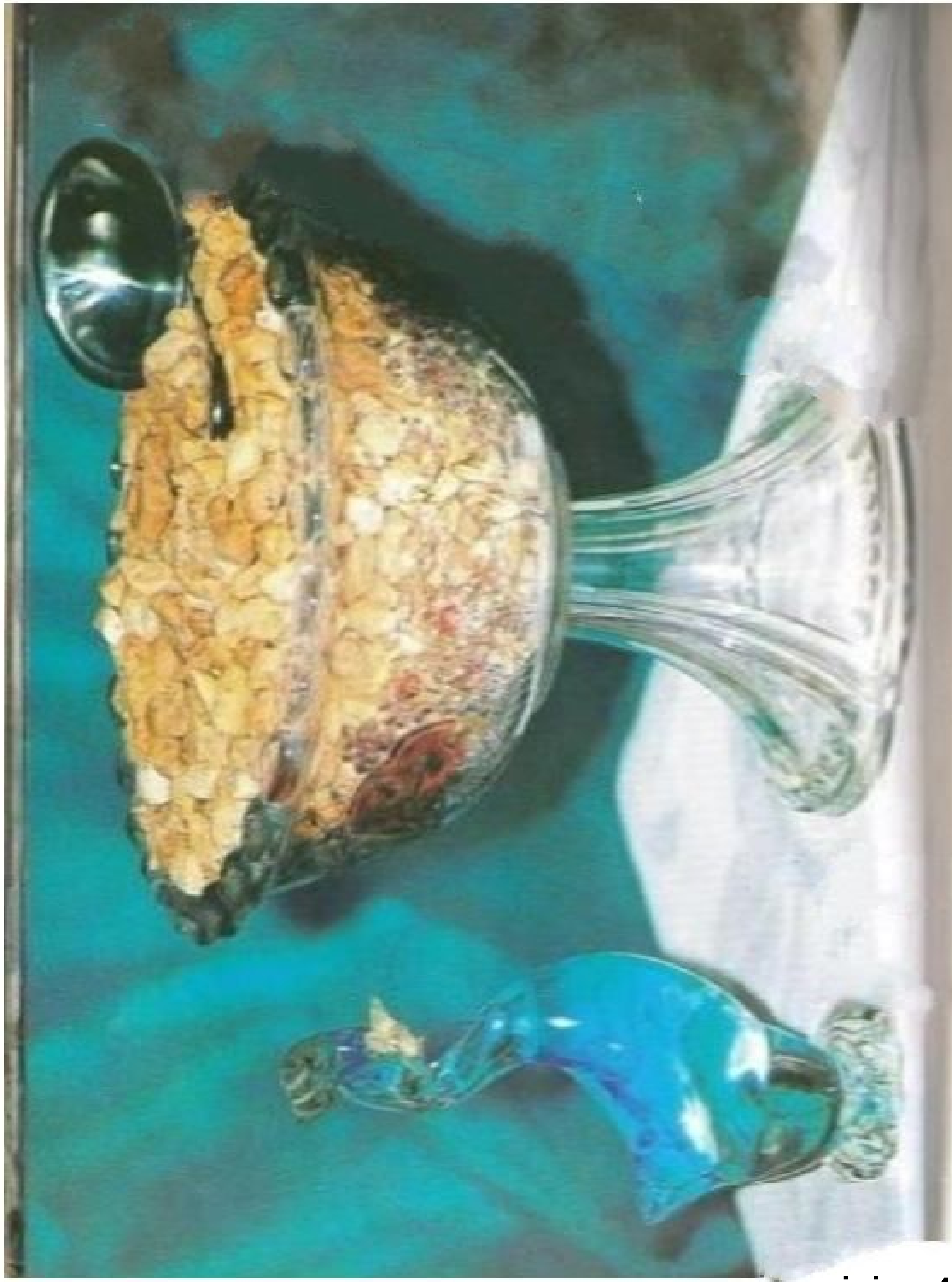
- 3 بيضات
- 100 غ السكر
- ربع ملعقة فاني
- ربع كأس من الزيت
- ملعقة من قشرة الحامض
- 50 غ اللوز
- 1/2 ملعقة الخميرة

• الطريقة :

في إناء التخليط نضع أبيض البيض يخلط بالخلاط الكهربائي حتى يصبح مثل الثلج.
نضيف السكر مع التخليط، نضيف اصفار البيض والزيت والعصير وقشرة الحامض و الفاني مع الخلط المستمر.
يضاف الدقيق، تضع العجين في أكياس من الورقة مختص بالمنضلين، تزين بقليل من اللوز على والوجه، تطبخ في فرن متوسط الحرارة .

اللوز

www.cuisine4arabe.com



قفاص صغير جدا

*** المقادير :**

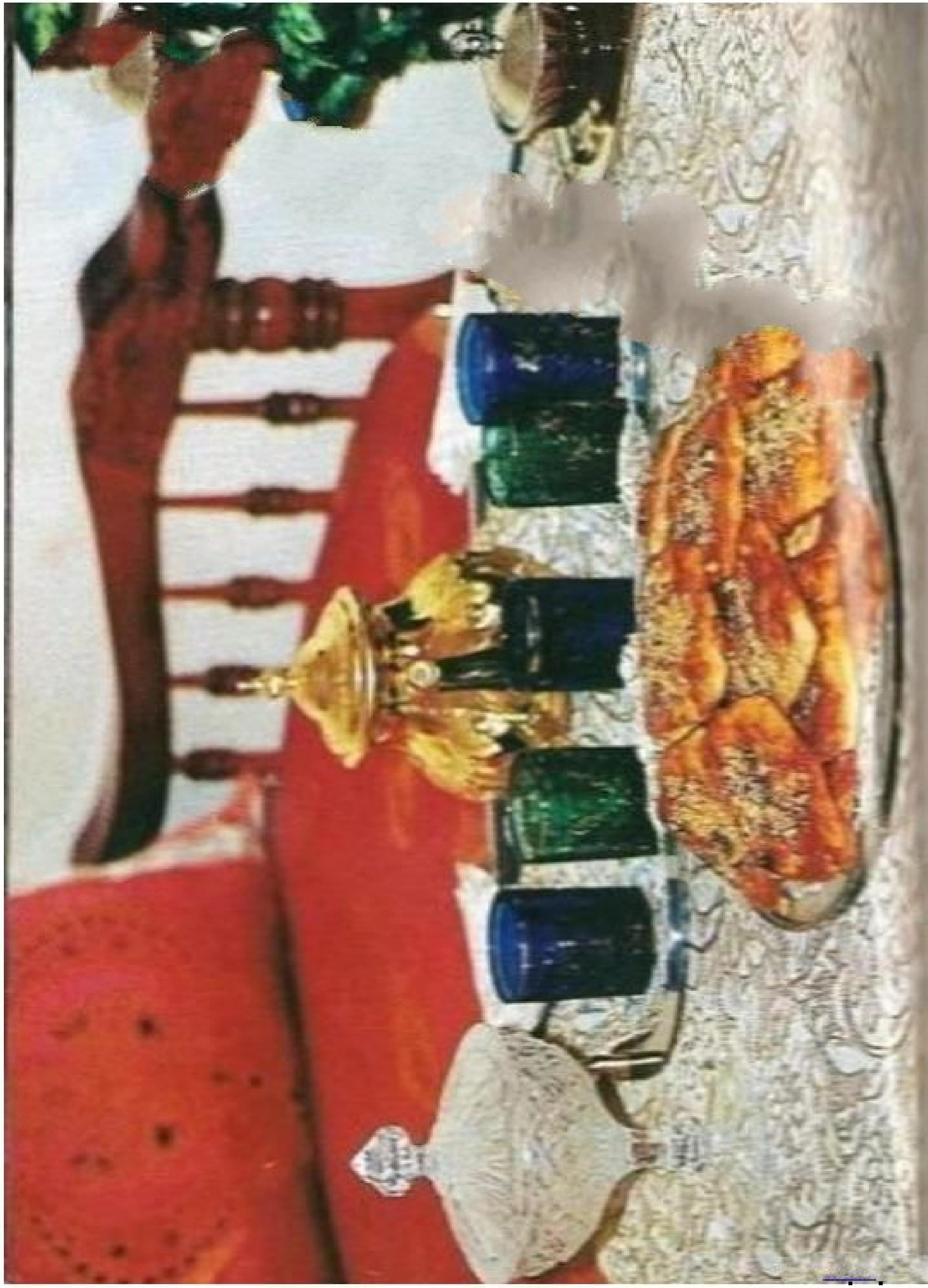
- 1 كلغ الدقيق
- زلافة الزبدة
- 1/2 ملعقة البزار
- قليل من الفلفل الحلو
- 100 غ كشير محكوك
- ملعقة صغيرة ملح
- 150 غ الفرماج محكوك
- قليل من القصبر ومعدنوس
- قليل من خميرة العجين

*** الطريقة :**

تخلط جميع المقادير المذكورة نضع الخميرة في قليل من الماء الدافئ، تضاف للخليط .

نظيف قليل من الماء حتى تتجمع العجين، نأخذ قطعة من العجين نصنع منها حرابل طولها 40 سنتم وعرضها 1 سنتم تقطع بالمقص فوق صفيحة تطبخ مدة 20 د تقريبا .

www.cuisine4arabe.com



الرغايف صغار بالعسل واللوز

• المقـــادير:

500 غ الدقيق	كأس صغير من الحليب
1 ملعقة الخميرة	1/2 ملعقة قاتي
1 بيضة كاملة	100 غ لوز + 150 غ العسل
2 معالق كبار ماء اوهار	

• الطـــريقـــة :

تضع الدقيق في إناء التخليط، تضع حفرة في الوسط يضاف كل من الخميرة الحلوى، قاتي والبيض وماء ازهار والحليب .

يخلطوا جيدا، يضاف قليل من الماء الدافئ حتى تتجمع العجين، يترك مدة 1/4 ساعة، تدهن العجين بالزيت وتقطع كويرات في حجم برتقالة، تأخذ القطعة الأولى من العجين تسرح فوق مائدة وتثنى على أربعة كي تعطيها شكل رغيف .

تقلى في الزيت الغليان حتى تتحمر، تدهن بالعسل ويرش باللوز المقشر ومقلي ومهرمش .

www.cuisine4arabe.com

ميل فوي

• المقادير :

1 كلغ من العجين المورق — 500 غ كريم باتيسري

200 غ اللوز

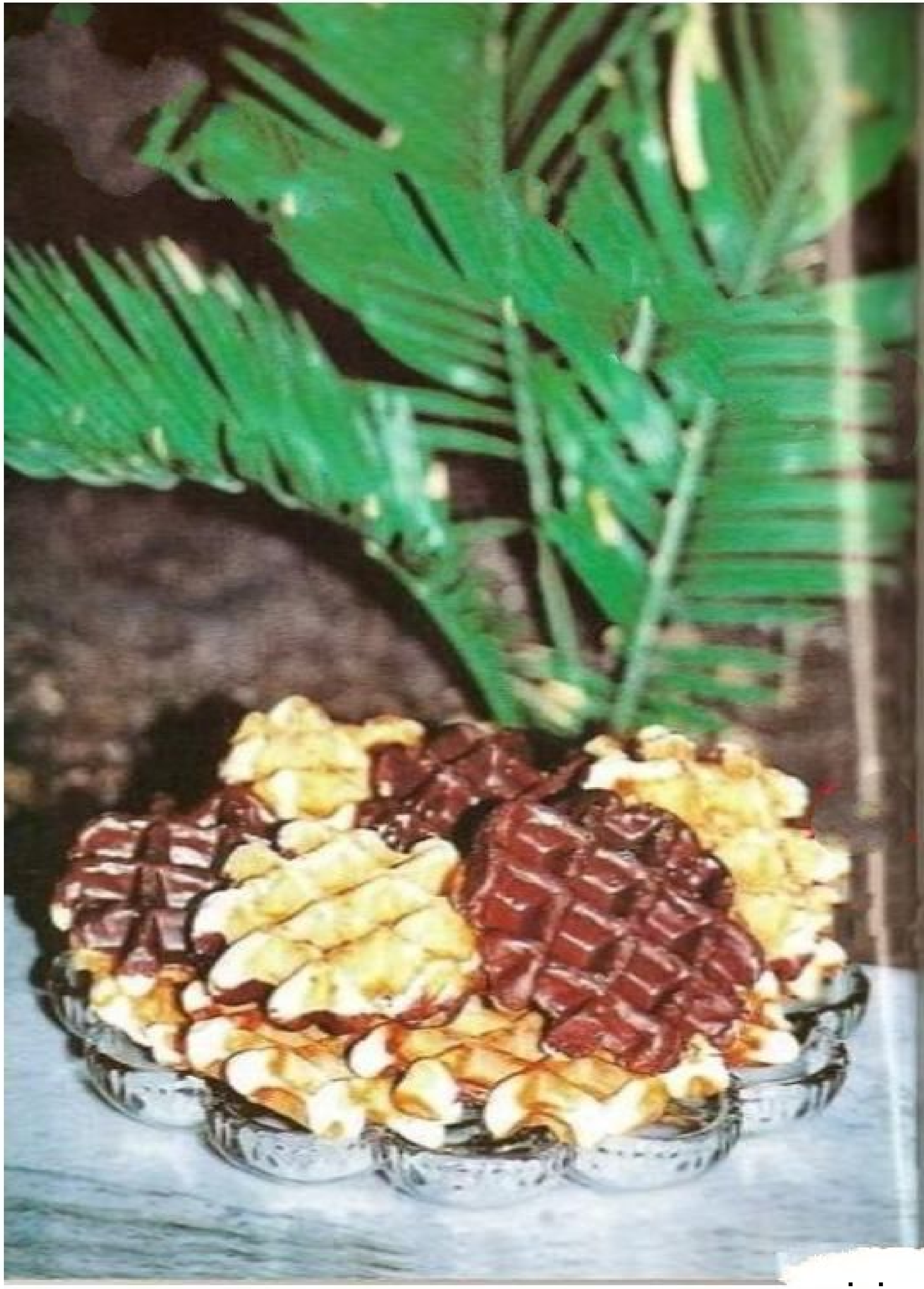
• الطريقة :

تبسط العجين المورق فوق مائدة مرشوشة بالدقيق، توضع في صفيحة، تثقب بالشوكة، توضع في الفرن معتدل الحرارة حتى تتحمر، تخرج وتترك حتى تبرد .

تقسم إلى 3 مربعات متساوية، تدهن الطبقة الأولى بالكريم باتيسري، يوضع فوقها المربع الثاني .

يدهن هو الآخر بالكريم، وكذلك المربع الثالث، تضع على الوجه الكريم تزين باللوز الخاص بالتزيين.

www.cuisine4arabe.com



ليكوفر الطريقة الأولى

* **المقـــاديـــر :**

100غ الزبدة	2 بيضـــــات
100غ سكر كلاصي	350غ دقيق
نصف ملعقة صغيرة خميرة	نصف ملعقة فاني
150غ شكلاط	1/2 لتر حليب

* **الطـــريقـــة :**

يخلط السكر والبيض جيدا، يضاف الفاني والخميرة والزبدة الذائبة مع الخلط المستمر وأخيرا الدقيق .

نضع قليل من العجين في آلة ليكوفر حتى يتحمرو، يذاب الشكلاط يسلس وجه ليكوفر .

www.cuisine4arabe.com

ليكوفر الطريقة الثانية

* المقـــــادير :

- 175غ دقيق
- 175غ زبدة
- 3 معالق كبار حليب بارد
- نصف ملعقة فاني
- 3 بيضات
- 1 ملعقة صغيرة خميرة

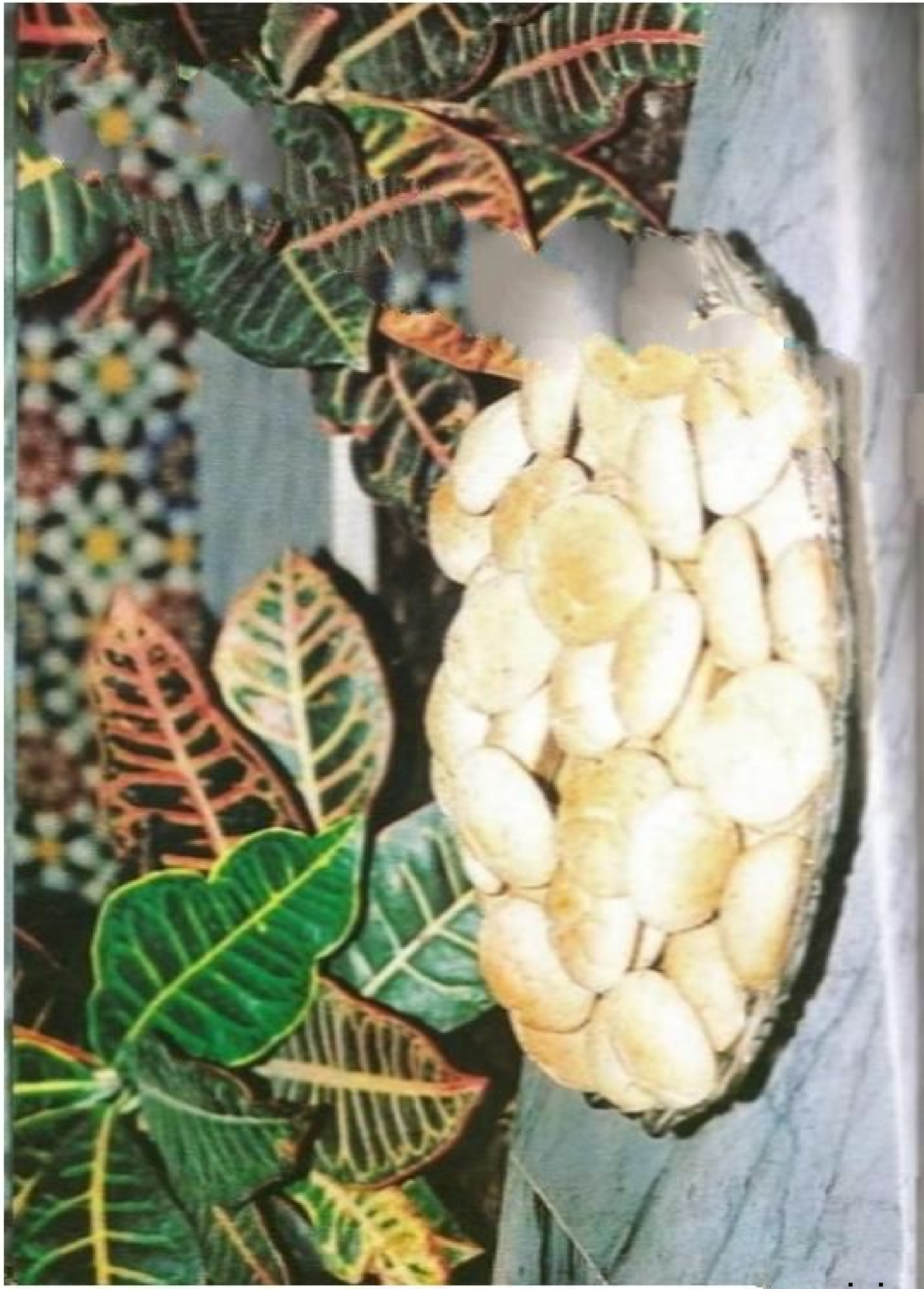
* الطـــريقـــة :

يخلط كل من الدقيق والسكر كلاصي والخميرة والفاني جيدا، يضاف البيض ثم الحليب البارد وأخيرا الزبدة الذائبة مع الخلط جيدا نأخذ قليل من العجين يوضع في آلة ليكوفر، يترك حتى يتحمر وبعدما يبرد يرش بالسكر كلاصي .

- ملاحظة :

آلة ليكوفر موجودة في كل المتاجر .

www.cuisine4arabe.com



غريبة بالسمن الحار

* المقادير :

300غ الزبدة
ملعقة صغيرة قرفة
2 معالق صغار خميرة
نصف لتر زيت
نصف ملعقة صغيرة فاني
250غ سكر كلاصي
ملعقة كبيرة سمن حار
الدقيق حسب الخليط
100غ الوز

* الطريقة :

تذاب الزبدة والسمن الحار في إناء التخليط، تضع كل من السكر الكلاصي الزبدة والسمن الحار والفاني والزيت والقرفة .
نصف مقدار الخميرة، يضاف الدقيق حتى تتجمع العجينة، تترك مدة 6 ساعات، يضاف الوز مقشر مقلي مهرمش وما تبقى من الخميرة .
تدلك دلكا جيدا، تعمل على شكل كويرات تصفف في صفيحة، تطبخ في فرن مدة 25 دقيقة تقريبا .

www.cuisine4arabe.com

حلوة القلوكة

• مقادير العجين :

125غ الزبدة	1 بيضة + 70غ سكر
الدقيق حسب الخليط	نصف ملعقة فاني

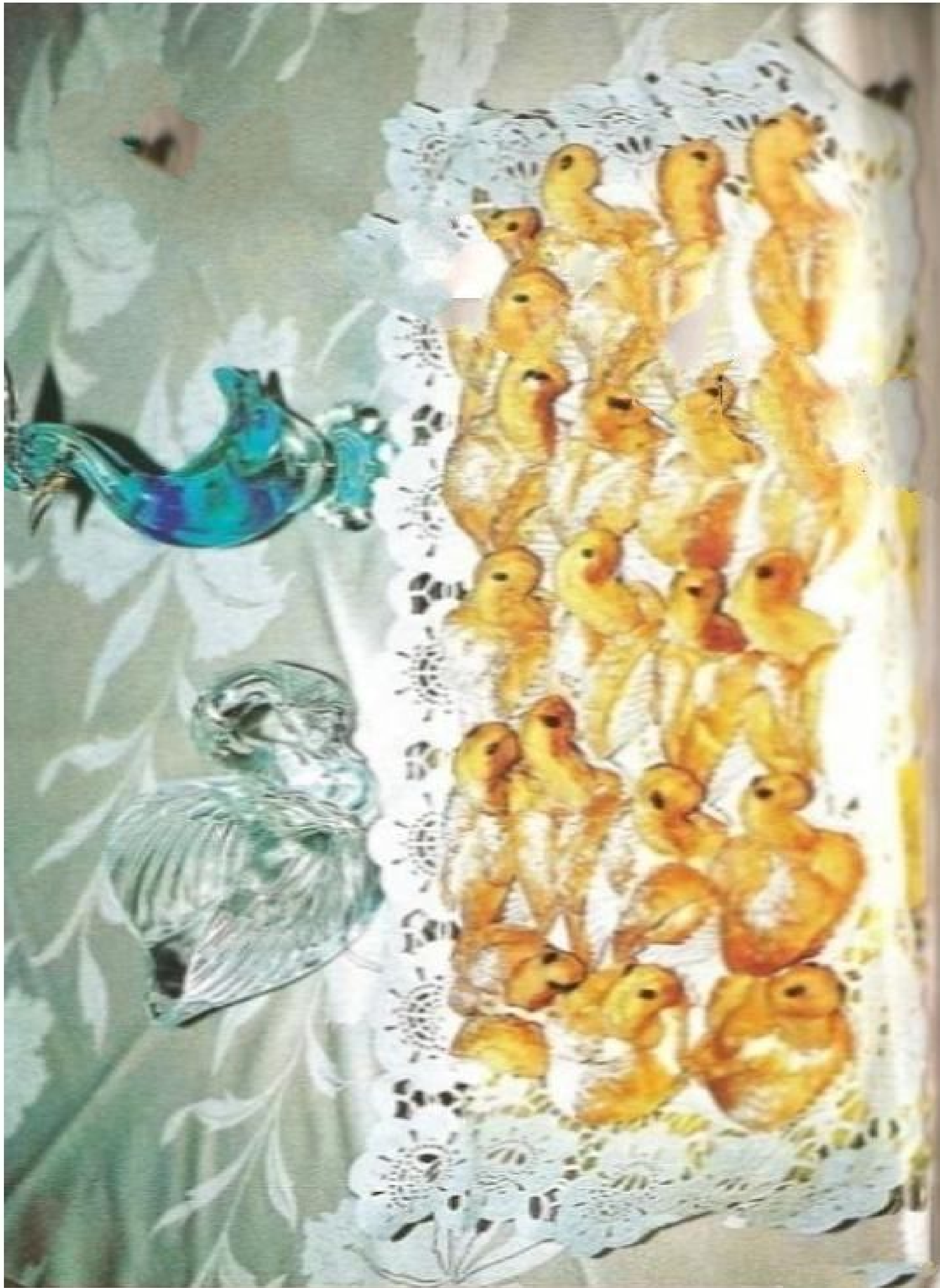
• مقادير الحشوة :

150غ لوز	2 بيضات
50غ زبدة	نصف ملعقة فاني
100غ سكر	150غ لوز مقشر مقلي ميرمش

• طريقة العجين :

تخلط الزبدة مع السكر، يضاف البيض والفاني وأخيرا الدقيق حتى تتجمع العجين، تبسط العجين وسط قوالب معدنية لها شكل القلوكة، تصفف في صفيحة تترك جانبا.
تخلط الزبدة مع سكر يضاف الفاني والبيض مع الخلط، ثم تضيف اللوز المطحون، نضع 2 معالق كبار من الحشوة وسط قوالب القلوكة .
تطبخ مدة 25 د، تخرج هذه الحلوى من القوالب، نضع على الوجه اللوز مقلي ميرمش مع سكر كلاصي، تدخل للفرن مرة أخرى مدة 5 د .

www.cuisine4arabe.com



باطاشو على شكل بط

• المقادير :

200غ الدقيق	ملعقة صغيرة سكر
125غ زبدة	100غ شكلاط أبيض
4 بيضات	50غ شكلاط أسود
150غ كريم PATISERIE	كأس كبير ماء

• الطريقة :

تضع العجين في كيس الحلواني على شكل دوائر في صفيحة مدهونة بالزيت وحدات بهذا الشكل (2) يعني رأس البطة، تطبخ مدة 20 min يقطع وجه باطاشو تحش بكريم الزبدة، نقسم الوجه الذي قطعناه على اثنين، تضعه كأجنحة ثم تضع الرأس .

يزين بالشكلاط الأسود ويرش بالسكر كلاصي .

ملاحظة : طريقة تخليط عجين الباتاشو انظر صفحة 165.

www.cuisine4arabe.com

بـاطـاشـو الطريقة الثانية

* المقـــاديـــر :

200غ الدقيق	ملعقة صغيرة سكر
125غ زبدة	100غ شكلاط أبيض
4 بيضـــات	50غ شكلاط أســود
150غ كريم PATISERIE	كأس كبير ماء

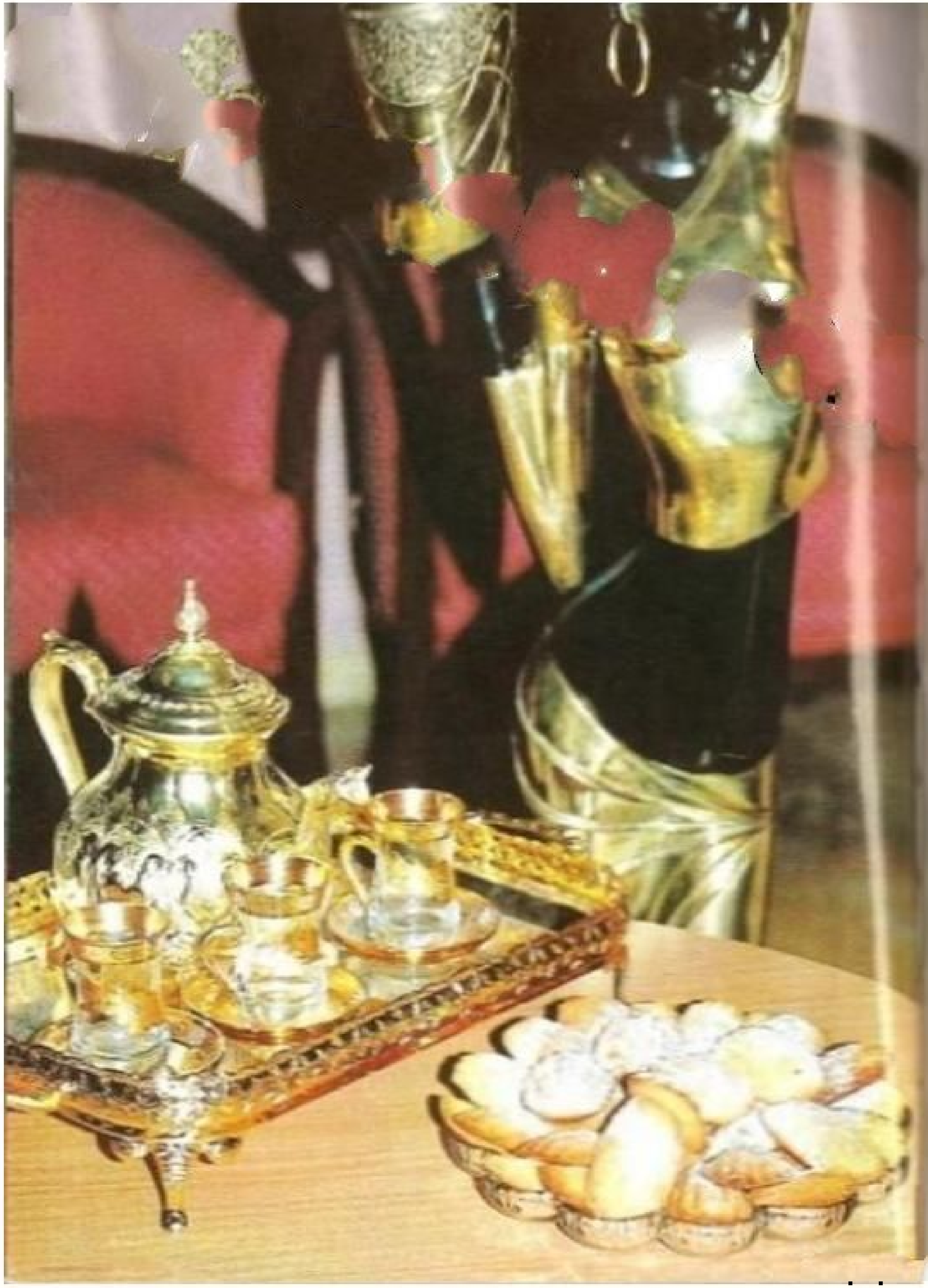
* الطـــريقـــة :

تضع الماء في كسرولة فوق نار هادئة، يضاف الملح والسكر والزبدة مع التحريك. يضاف الدقيق مع الخلط بالملعقة الخشبية، يضاف البيض مع الخلط المستمر تضع العجين في بوشيط، تضعه مباشرة في صفيحة مدهونة على شكل طويل .

تطبخ مدة 20 د تقريبا تحش بالكريم PATISERIE ، يذاب الشكلاط الأبيض يسلى وجه الباطاشو ثم يذاب الشكلاط الأسود .

نضع خطوط على الوجه .

www.cuisine4arabe.com



منضلين

• المقادير :

3 بيضات	70غ الزبدة
120غ سكر	نصف ملعقة الخميرة
125غ الدقيق	ملعقة الفاني

• الطريقة :

يخلط البيض والسكر حتى يصبح العجين مثل الكريم، يضاف الفاني والخميرة ثم الدقيق، تضاف الزبدة الذائبة مع الخلط جيدا .

تدهن الصفيحة الخاصة بالمنضلين، تضع ملعقة كبيرة من العجين، تطهى مدة 7 دقائق تقريبا .

تقلع بعد خروجها من الفرن مباشرة .

www.cuisine4arabe.com

سلاطة الفواكه

• المقادير :

150غ التفاح	150غ الإجاص
150غ الخوخ	150غ الأفوكا
150غ البنان	150غ الفريز
1 دانون + 1 بنانة	2 معالق كبار سكر كلاصي

• الطريقة :

تغسل جميع الفواكه المذكورة وتقشر وتقطع إلى مكعبات صغيرة جدا، توضع في إناء التخليط .
نأخذ عصير البرتقال، يطحن مع دانون والبنان وسكر كلاصي في كأس موليناكس.
يضافوا على الخليط الأول، يخلطوا جيدا ثم يزين بالكريم شانتي .

www.cuisine4arabe.com

كوبات بالكريم والفريز

• المقـــاديـــر :

200غ كريم فريشك
200غ الفريز
200غ كريم الزبدة بالشكلاط

• الطـــريقـــة :

نأخذ كوبات، نضع فيهم كل من كريم فريشك ثم الفريز مقطعة إلى شرائح، ثم كريم الزبدة بالشكلاط .
بعد ذلك، قطع الفريز وأخيرا كريم شنتي .
تزين بالفريز حسب رغبتك .

www.cuisine4arabe.com

العجـــــائـــــن

البغــريـــــر

* المقـــاديـــــر :

500 غ سميد رقيق	150 غ الدقيق فرص
2 بيضات	1/2 لتر حليب
1/2 لتر من الماء	ملعقة فاني
ملعقة خميرة خبز	ملعقة صغيرة خميرة حلوة

* الطـــريقـــــة :

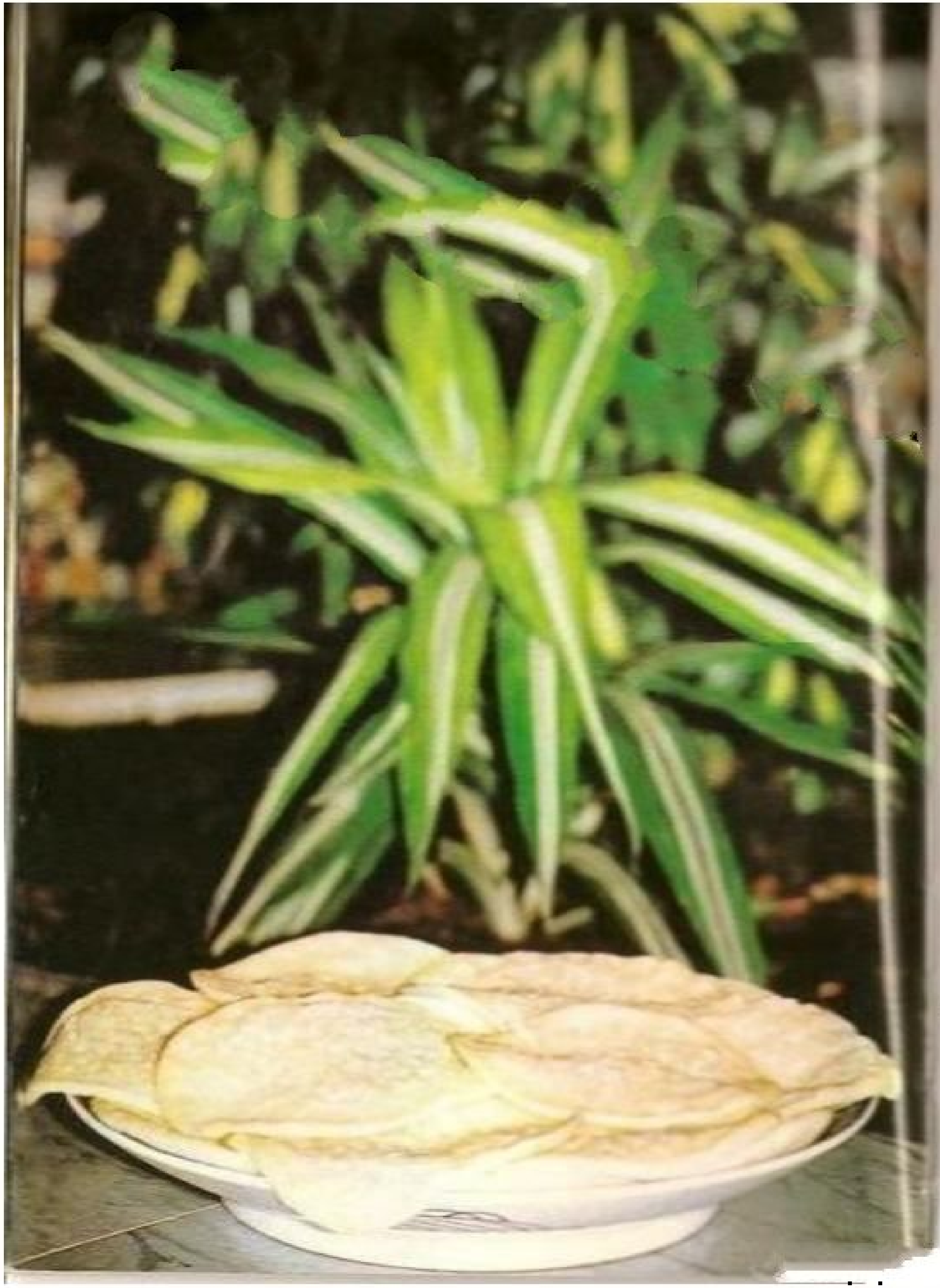
يخلط الدقيق مع السميدة، ثم تضاف الخميرة محلولة في قليل من الماء الدا
ذلك باقي المقادير .

تخلط هذه العناصر في المازجة الكهربائية، تغطى العجين في مكان دافئ
دقيقة حتى تخمر .

يأخذ مقدار من العجين المائعة ومدديها على مساحة المقلاة، وتترك على نا
حتى تظهر ثقوب على الوجه .

تقلب مدة وجيزة على الوجه الآخر، توضع في طبق التقديم وتدهن بالعسل و

www.cuisine4arabe.com



خبيـزات بـالبيـض

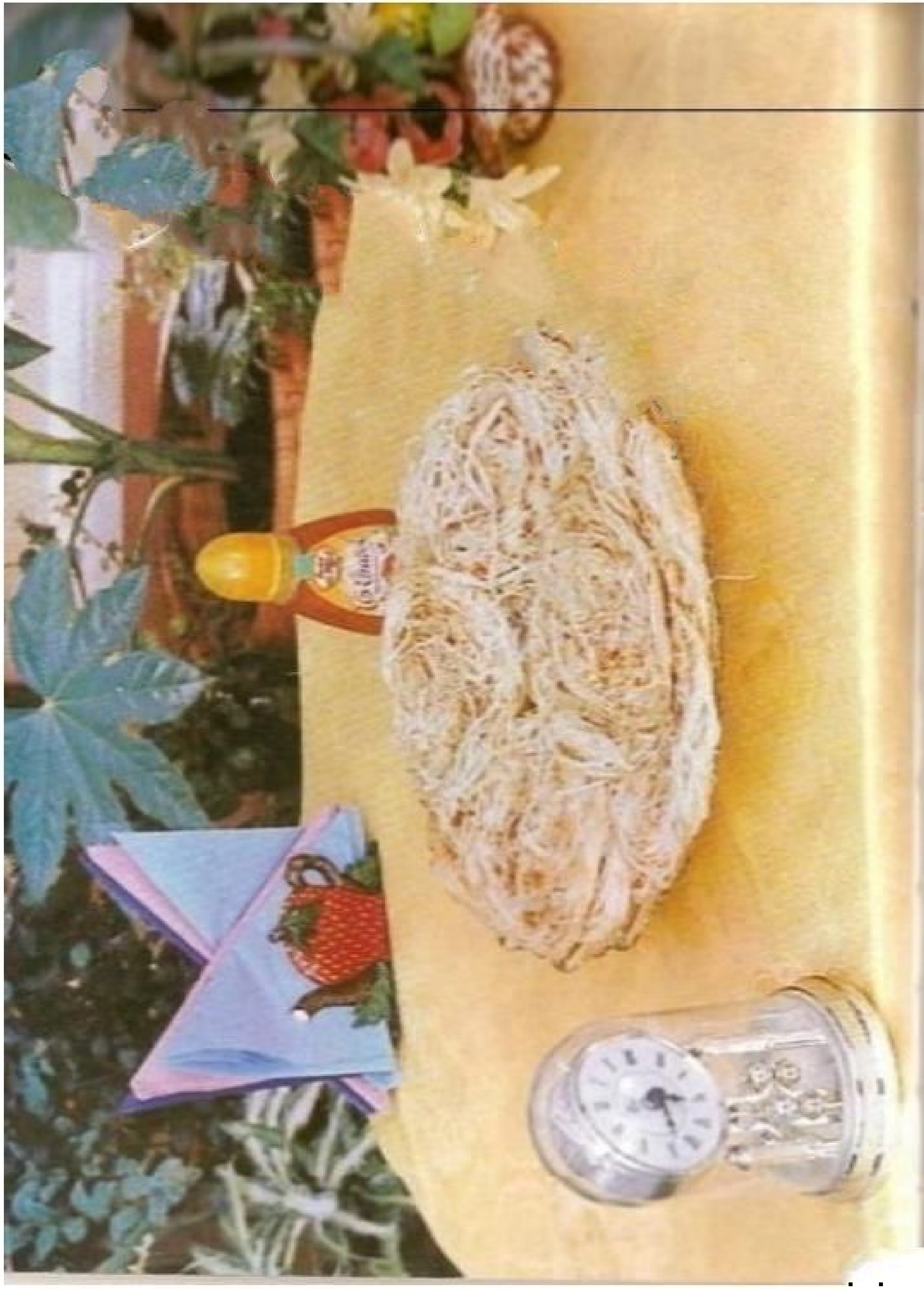
* المقـاديـر :

1 كلغ الدقيق
كأس كبير الزبدة والزيت
قليل من الملح
قليل من خميرة الخبز
3 بيضات
100 غ سكر
1/2 لتر حليب

* الطـريقـة :

في إناء التخليط نضع الدقيق ويضاف إليه الحليب الدافئ والبيض المخلوط والزبدة وسكر وملح وخميرة في قليل من الماء .
تخلط هذه العناصر جيدا، تترك حتى يتضاعف حجمها، تصنع عدة كويرات تصفف في صفيحة مخصصة للفرن وتترك حتى تخمر للمرة الثانية .
يدهن الوجه بالبيض وتطبخ مدة 20 دقيقة تقريبا وتقدم هذه الخبيزات اللذيذة .

www.cuisine4arabe.com



الــــرزيـــــزة

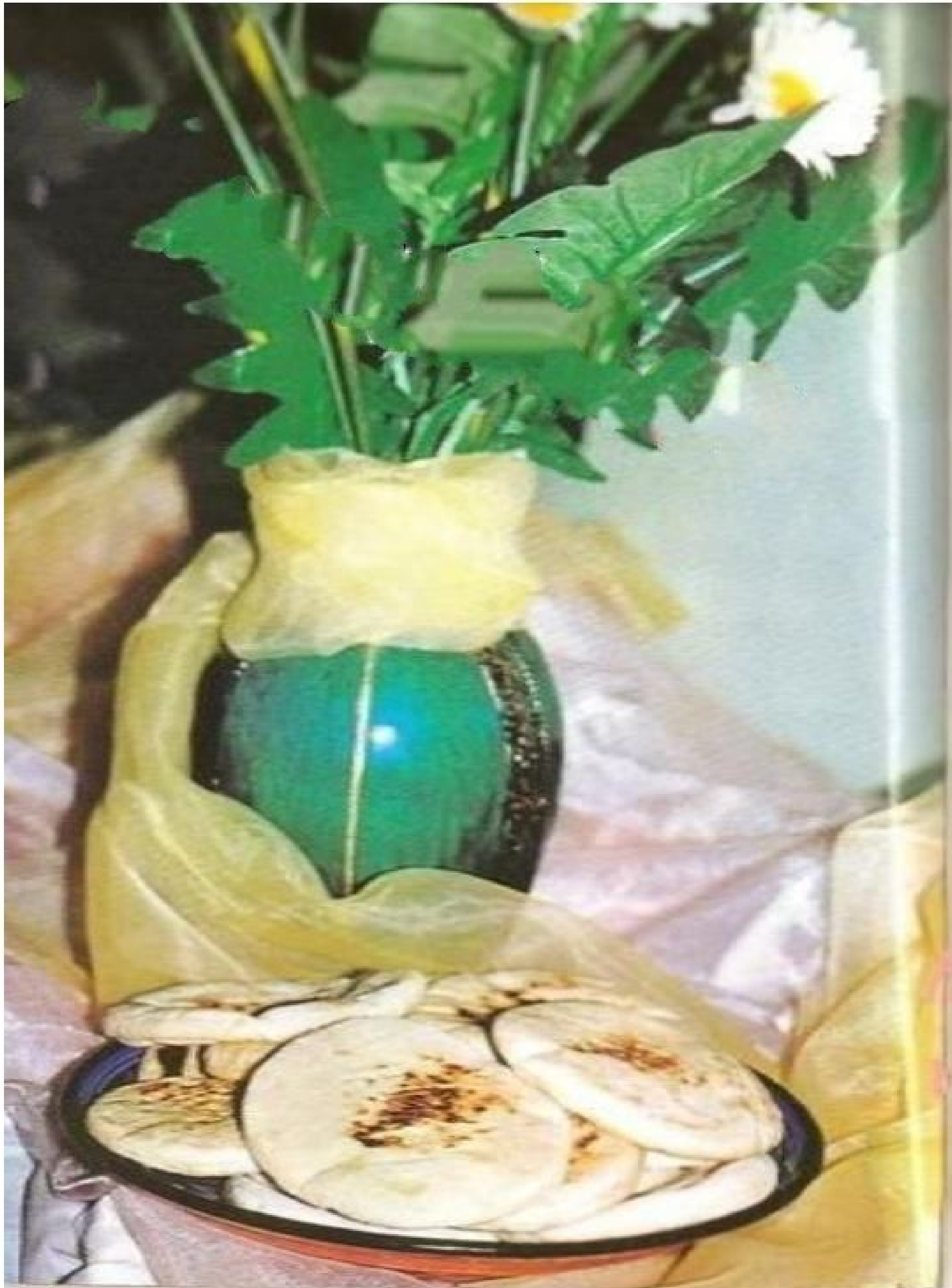
* المقـــاديـــــر :

600 غ دقيق　　قليل من الملح
الزيت　　الزبدة

* الطـــريقـــــة :

يوضع الدقيق في إناء خاص بالعجين، يضاف الملح ثم يعجن بالماء الدافئ حتى الحصول على عجينة ملساء .
تعمل كويرات، تدهن اليدين بالزبدة، وتمطط الرغيفة ويأخذ منها خيوط (كـــغزل الصوف) .
تلف حول أصابيع اليد ثم تسحبه، تسطح بكف اليد تنضج في مقلاة حتى تتحمر من الوجهين، مع الدهن بالزبدة خلال النضج، تقدم مدهونة بالعسل .

www.cuisine4arabe.com



البطبـــــوط

* المقـــاديـــــر :

500 غ دقيق
قليل من الملح
ماء دافئ للعجين

150 غ دقيق قمح
قليل من خميرة الخبز

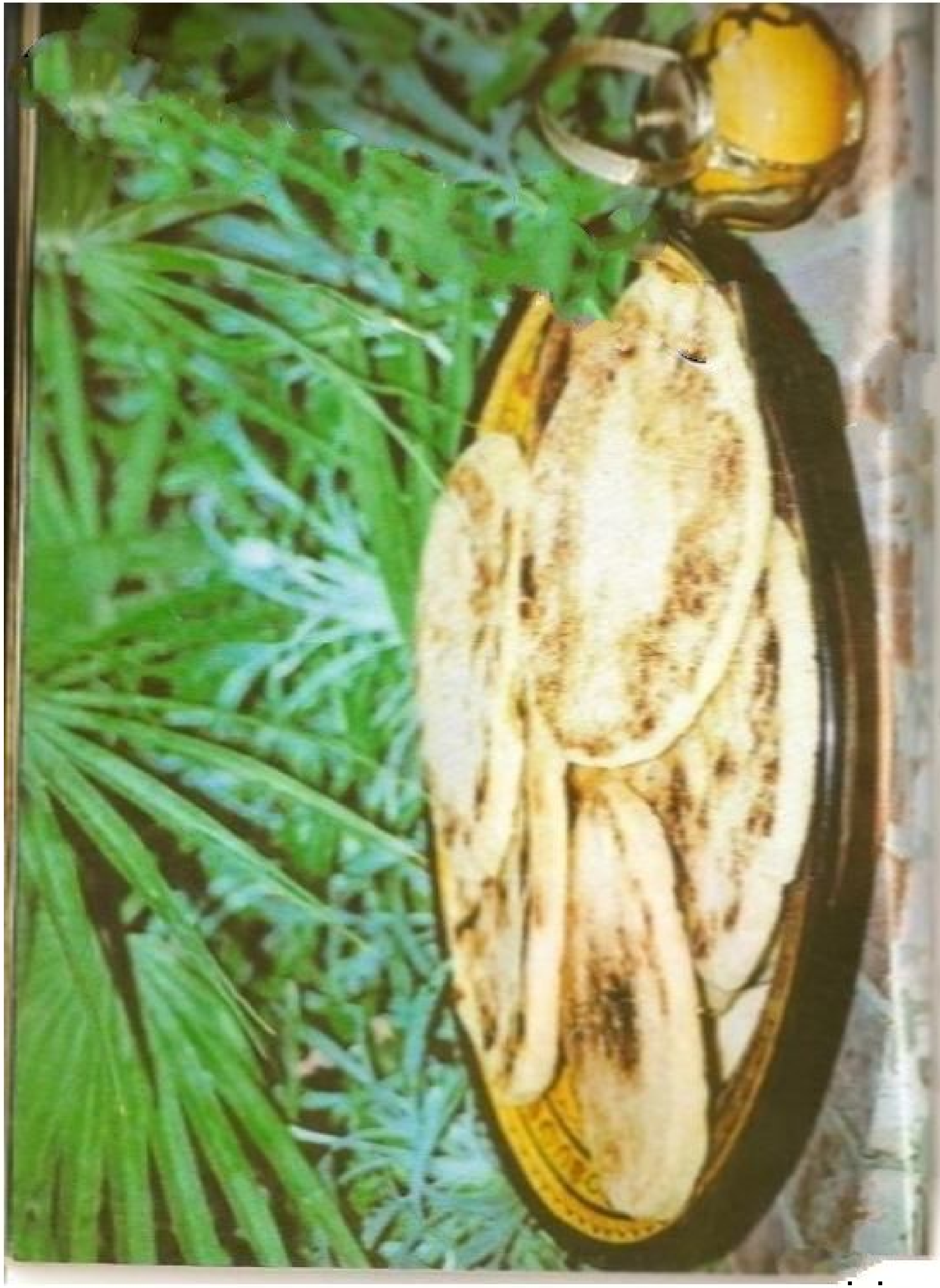
* الطـــريقـــــة :

يخلط الدقيق مع القمح، يضاف الملح، الخميرة ثم شيئا فشيئا من الماء يعجن جيدا حتى تصبح ملساء، تترك لتخمر حتى يتضاعف حجمها .

بعد ذلك تعمل خبيزات صغار، تترك لتخمر مدة 1/4 ساعة، تطبخ في مقلاة حتى تحمر من الوجهين.

ذاب الزبدة والعسل ويدهن بها الخبيزات، تقدم ساخنة .

www.cuisine4arabe.com



الحرشة

* المقادير :

500 غ السميد غليظ
كأس زبدة وزيت
ملعقة خميرة حلوة
قليل من الماء الساخن
ملعقة كبيرة سكر
زبدة
قليل من الملح
العسل

* الطريقة :

يوضع السميد في إناء، يخلط معه كل من الملح الخميرة ثم الزيت والزبدة، يخلط الكل مع الماء الساخن للحصول على عجينة لينة ومتماسكة .

تصنع كويرات بحجم البرتقال، تمدد باليدين، بعد تغليفها في السميد والضغط عليها حتى نحصل على شكل دائري، تطبخ في مقلاة حامية حتى تتحمر من الوجهين ثم تدهن بالعسل والزبدة .

www.cuisine4arabe.com

البطبوط صغير محشي

المقادير :

– للعجين :

500 غ دقيق القمح	1/4 كأس زيت العود
قليل من الملح	الماء حسب الخليط

– للحشوة :

200 غ مورطاديلا (كاشير)	200 غ جزر مبشور
2 بيضات مسلوقين	قليل من البيزار والملح حسب الذوق
حوك الطون	1 فص الثوم
ملعقة كبيرة بقدونس	2 معالق كبار الزيت
200 غ زيتون بدون عظم	

• طريقة تحضير العجين :

ضع الدقيق في إناء، تضع حفرة في الوسط، يضاف الملح والزيت والخميرة وقليل ن الماء الدافئ حتى تجمع العجين، تدلك جيدا وتطلق .

طع بالكأس إلى أسطوانات صغيرة جدا، تترك حتى تخمر في مكان محمي من هواء، تطبخ في مقلى طيفال حتى يتحمروا من الوجهين .

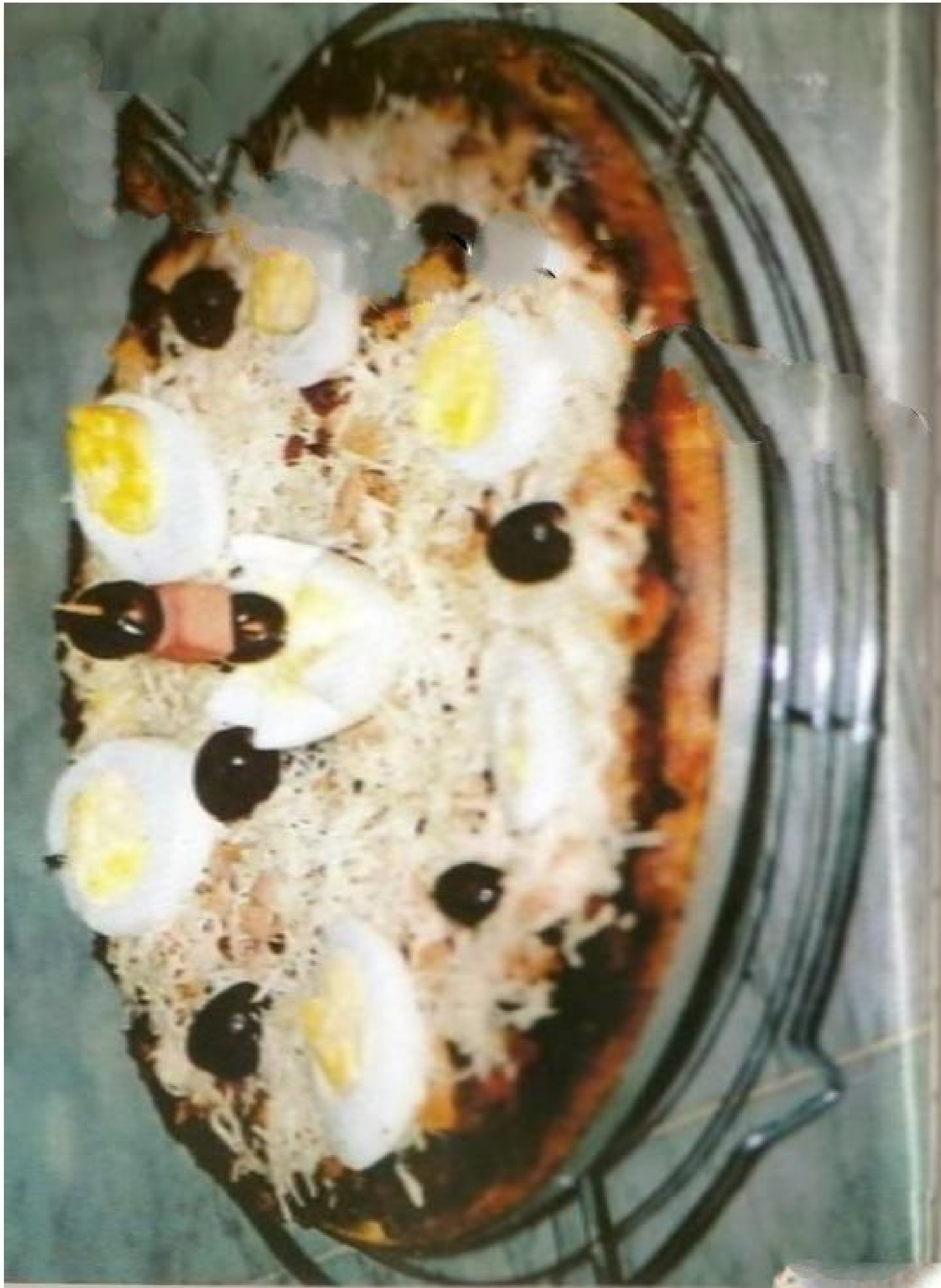
طريقة تحضير الحشوة :

ضع الجزر المغسول والمبشور في كسرولة، يضاف الثوم المفروم، البقدونس مفروم والزيت والملح والبيزار فوق نار هادئة مع التحريك .

ضاف كأس من الماء يترك لينضج مدة 15 دقيقة حتى يتشرب من الماء تماما ضع الجزر في إناء التخليط يضاف الزيتون مقطع قطع صغيرة والبيض المبشور لمحكوك) والطون والكاشير المحكوك .

لط هذه العناصر، نأخذ الخبيزات وتفتح من الجنب (2 سنتم) وتحشى بالخليط محضر، تضع قليل من الفرماج المبشور فوق الحشوة .

www.cuisine4arabe.com



بيتــزا بالعجيــن المــورق

قــاديــــر :

300 غ طماطم	300 غ البصل
2 فلفل أخضر	2 فلفل أحمر
1/4 كاس الزيت العود	4 بيضات
1 حوك طون كبير	حبات زيتون أسود
قليل من البيزار + ملح	فص من الثوم
2 معالق كبار زيت	

ــريقــــة :

العجين المورق في مول 30 سنتم، تترك جانبا، تقطع البصل إلى شرائح
ع فوق نار مع القليل من زيت العود مع التحريك لمدة 1/4 ساعة، تترك
، تغسل الفلفل الخضراء والحمراء وتوضع فوق نار هادئة مع 2 معالق من
، مع التحريك حتى تتحمر وتترك هي الأخرى جانبا .
الطماطم وتطحن وتوضع في كسرولة، يضاف الملح والثوم، البيزار وما
من زيت العود، تترك هذه العناصر فوق نار حتى تتشرب من الماء مع
يك، تضع الطماطم فوق العجين ثم البصل والفلفل، توضع في الفرن مدة 45
يضاف الطون مقطع قطع صغيرة والفرماج المبشور، يوضع في الفرن مدة
قائق أخرى .
بشرائح البيض المسلوق والزيتون الأسود وتقدم ساخنة .

www.cuisine4arabe.com

الرغايف بالقمح

• المقادير :

- 500غ الدقيق
- كاس صغير الزيت
- قليل من الملح
- 100غ الدقيق فرص
- 200غ الزبدة
- ماء دافئ للعجين

• الطريقة :

تضع الدقيق في إناء خاص بالعجين، تضيف الملح والماء الدافئ حتى تتجمع العجين، تدهن بالزبدة والزيت .
تأخذ من العجين مقدار برتقالة.
تطلق فوق مائدة مدهونة، تدهن بالزبدة والزيت جيدا ترش بدقيق القمح، تثنى حول نفسها مثل الرولو .
تطلق شيئا ما وتحمر في مقلى من الوجهين .

www.cuisine4arabe.com

الفهرس

مقدمة 3

السلاطات 5

لاطة نسواز 6
لاطة الأرز والذرة 8
لاطة الأرز بالبريا والطون 10
لاطة القوق محشي 12
لاطة الأفوكا بالقمرون 14
لاطة الشكشوكة 16
لاطة الأفوكا بالأرز والبيض / سلاطة الجزر و البرتقال 17
لاطة الباذنجان 18

اللحوم 19

جيكو محمر 20
حم البقر مع البيض واللوز 22
تف الغنمي معمر 24
تليط الغنمي مشوي 25
لعة الغنمي مبخرة 26
قد الغنمي محمر بالتقلية 28
اجين اللحم بالحامض والزيتون 29
اجين البسباس والزيتون 30
اجين مخ البكري بالبيض والطماطم 32

33 كباب مغدور
34 الكباب
36 طاجين الكفتة والبيض
37 كوطليط بالبرقوق
38 الكبد مشرمل
40 رأس الخروف مبخر
41 الكرعين بالزبيب والحمص
42 الطيحان محشو
3 طرطيا باللحم
4 البريوات بالكفتة
6 كسكس بالبصل والزبيب واللوز
8 الكسكس بسبع خضر
0 اللحم بالمقرجل

2 السمك

4 بسطيلة السمك
5 سمك الطون محمر في الفران
8 طبق سمك الراية بالبطاطس
0 الشرغو محشي
2 البريوات بالقمرون
4 القمرون بصلصة الطماطم
5 طوسط محشي بالطون والزيتون
6 طرطيا بالقمرون والبطاطس
7 الارز بالقمرون (الكروفيت)

www.cuisine4arabe.com

الدجاج 68

جاج 70
صل 72
شي بالأرز والزبيب واللوز 74
شي بالأرز والزيتون والحامض 75
مر 76
ناناس 78
طاطس 80
ي 81
تر 82
الرومي كباب 83
لدجاج المبخر باللوز 84
خرشوف والزيتون والحامض 86

الحساء 88

شمالية 90
مراكشية / شربة الشعرية والبصل 92
اج / شربة الخضر 93
ون والشعرية الصينية 94
95

الحلويات

طرطة بالكريم والشكلاط
الكنافة
البريوات
الشباكية باللوز
المقروط
البسبوسة
فور إتوار
كيكة بروح القهوة
كريب بالكريم والكركاع
طرطة الليمون
طرطة الكنافة
طرطة الحامض
طرطة العجين المورق واللوز
طرطة الكركاع والبرتقال
طرطة عيد الميلاد
البيلجات باللوز والسكر كلاصي
البيلجات محشية بالتمر
كعكة رأس السنة (LA BUCHE)
السفوف (سلو)
السفنج صغير (الطريقة الإسبانية)
عجين مورق محشي بالتفاح
سابلات باللوز والفواكه
بتي فور بالبندق
كيكة بدانون والفواكه

www.cuisine4arabe.com

فلان باللوز 144
بطاشو 146
طرطة الأناناس / منضلين بالحامض 147
فقاص صغير جدا 148
الرغايف صغار بالعسل واللوز 150
مل فوي 152
ليكوفر الطريقة الأولى 154
ليكوفر الطريقة الثانية 156
غريبة بالسمن الحار 158
حلوة الفلوكة 160
باطاشو على شكل بط 162
باطاشو الطريقة الثانية 164
منضلين 166
سلاطة الفواكه 168
كوبات بالكريم والفريز 170

العجائن 172

بغرير 173
خبيزات بالبيض 174
الرزيزة 176
البطبوط 178
الحرشة 180
بطبوط صغير محشي 182
بيتزا بالعجين المورق 184
الرغايف بالقمح 186

Printed in Spain by Rivadeneyra.—Madrid.—Fax: 91-683 96 87

www.cuisine4arabe.com